



*Giacosa Fratelli*



## Dolcetto d'Alba

kontrollierte Ursprungsbezeichnung

Der Ursprung dieses Weinstocks ist unsicher. Einige Forscher sind der Meinung, dass er von den Hügeln um Monferrato stamme, anderen zufolge ist sein Ursprungsgebiet Ligurien. Dank den im Mittelalter stattgefundenen Handelsgeschäften hat er sich im Piemont verbreitet, aber sichere Nachrichten seines Vorkommens in unseren Weingärten gibt es erst im achtzehnten Jahrhundert, als man zum Thema der Produktionsgebiete Acqui und Alessandria, nicht aber die Langhe, eine Gegend, die heute zu den wichtigsten für die Entwicklung dieses Weinstocks zählt, nannte.

Der Dolcetto verdankt seinen Namen der besonderen Süße seines Fruchtfleisches, während die Weine ausschließlich trocken sind.

Dieser ziemlich „launische“ Weinstock reagiert auf unterschiedliche Weise auf die verschiedenen Standorte.

**Rebsorte:** Dolcetto.

**Farbe:** rubinrot, zu violett neigend.

**Duft:** wenig, frisch, intensiv und angenehm.

**Geschmack:** trocken, angenehm bitter, mit gutem Körper und mäßiger Säure.

**Mindestalkoholgehalt:** 11.5% vol.

**Reifung:** zum sofortigen Gebrauch. Eine mäßige Reifung von nur wenigen Monaten verbessert seine Eigenschaften.

**Aufbewahrung:** in liegender Flasche, braucht unbeleuchtete Räume und Schutz vor Temperaturschwankungen.

**Bei Tisch:** bei einer Raumtemperatur von 16-18°C. Typischer Tafelwein, passt ausgezeichnet zu allen Speisen.



Via XX Settembre 64, 12052 Neive (Cn) Italy  
Tel. +39.0173.67013 - Fax +39.0173.67662  
[giacosa@giacosa.it](mailto:giacosa@giacosa.it) - CF e P.Iva 00185550043

[www.giacosa.it](http://www.giacosa.it)