



Giacosa Fratelli



Dolcetto d'Alba Madonna Como kontrollierte Ursprungsbezeichnung

Von diesem Weinstock erhalten wir einen Wein in intensiver rubinroter Farbe mit violetten Nuancen. Der Nase präsentiert er Duftnoten nach Kirschen und rotem, zerstampftem Obst und am Gaumen wirkt er manchmal leicht mandelig. Der Dolcetto des Weinbergs von Madonna Como ist durch eine niedrige Säure und einen angenehmen, leicht bitteren Nachgeschmack geprägt. Er eignet sich für eine mäßige Reifung, die seine Harmonie und Komplexität zum Ausdruck bringt.

Rebsorte: Dolcetto.

Farbe: rubinrot, zu violett neigend.

Duft: weinig, 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 - CF e P.Iva 00185550043

www.giacosa.it