

FONTANABIANCA

DOLCETTO D'ALBA DOC



TIPOLOGIE

Rotwein D.O.C.

REBSORTE

100% Dolcetto, dieser geschichtsträchtige Weinberg der Langa umfasst eine Anbaufläche von ca. 2.5 Hektaren und befindet sich an osten ausgerichteter Lage.

ALKOHOLGEHALT

13°

CHARAKTERISTIK

Farbe rubinrot bis violett. Fällt durch seine geschmackliche Reinheit auf, riecht nach roten Früchten wie Himbeere und Maraschino-Kirsche. Weich und angenehm im Geschmack. Korpulenter und saftiger Abgang, der zu einem weiteren Schluck ermutigt.

VINIFIKATION

Nach einer sorgfältigen Handverlesung und Abbeerung der Trauben kommt der Traubenmost zur temperaturkontrollierten Fermentation in Inox-Stahlbecken. Nach der Malolaktik wird der Wein umgefüllt und bis zur Flaschenabfüllung gelagert. Er kommt im darauf folgenden Frühling in den Handel .

TRINKTEMPERATUR UND PASSENDE SPEISEN

Der Wein wird bei 16-17°C Temperatur in Rotweinkelchen serviert. Passt vorzüglich zu den verschiedensten Gerichten, v.a. aber zu Tagliatelle (Nudeln) mit Kaninchen-Ragout, lange geschmorten Fleischeintöpfen, Polenta und mittellange gelagertem Käse.

