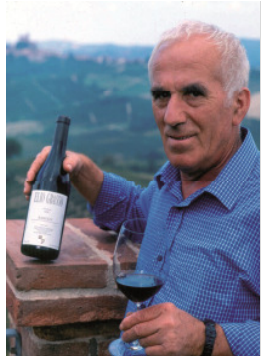


Dolcetto d'Alba "dei Grassi"

Dolcetto d'Alba DOC, Elio Grasso, Piemont



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Dolcetto
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	elegant, weich, floral, lang
Alkohol:	13 vol.%
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	idealer Begleiter zu Pasta mit würzigen Saucen und italienischen Fleischspezialitäten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	12 03 48

Charakteristika

Kräftiges Rubinrot, intensive würzige Nase, an Waldbeeren erinnernd, die pfeffrigen Nuancen des Cabernet Franc werden durch die samtigen Tannine des Cabernet Sauvignon ergänzt.

Klima/Terroir

Das Lesegut für den Dolcetto stammt aus Weinbergen mit südlicher Ausrichtung 280 Meter über dem Meeresspiegel. Lockere ton- und kalkhaltige Böden bilden den Untergrund für die Rebstöcke, welche bis zu 30 Jahre alt sind und nach dem Guyot System bewirtschaftet werden.

Ausbau

Die alkoholische Gärung findet in temperaturkontrollierten Stahltanks statt. Täglich wird der Wein umgepumpt, was für maximierte Extraktion sorgt. Nach dem Biologischen Säureabbau reift der Wein bis zur seiner Abfüllung in Stahltanks.

Das Weingut

Als Elios Vater Giuseppe 1983 mit 92 Jahren verstarb, stand Elio vor der Frage, seine Karriere in einer Turiner Bank fortzusetzen, oder auf das Familienweingut in Monforte d'Alba zurückzukehren, auf dem er seine Kindheit verbracht hatte. Er entschied sich gegen die Abgase und die Hektik der pulsierenden Metropole und für die 18 Hektar feinsten Nebbiolagen, welche zu den besten Piemonts zählen. Er renovierte das Weingut und brachte die Weinberge in mühevoller Kleinstarbeit auf Vordermann. Er lernte von Jahrgang zu Jahrgang seine Lektionen und steuerte konsequent nach, wo immer er den Eindruck hatte, noch hinterher zu hinken. Heute ist er da, wo er hin wollte: ganz oben. Seine Baroli zählen zum Besten, was das Piemont zu bieten hat und der Gambero Rosso verleiht ihnen in schöner Regelmäßigkeit seine drei Gläser.

ELIO GRASSO

