

Bausana

DOLCETTO D'ALBA

KONTROLLIERTE HERKUNFTSBEZEICHNUNG

- **Rebsorte:** 100% Dolcetto.
- **Ertrag:** 9.000kg/ha (gemäß Weingesetz).
- **Erziehungsform:** Guyot.
- **Lese:** Mitte Oktober.
- **Erzeugergebiet:** Cossano Belbo.
- **Farbe:** Lebhaftes rubinrot, im Schaum zu violett tendierend.
- **Duft:** Fruchtig, intensiv und sehr angenehm.
- **Geschmack:** Mit einem angenehmen leicht bitteren Anklang, wenig und mit leichter Säure.
- **Effektiver Alkoholgehalt:** 12,5-13,5Vol.%.
• **Weinbereitungsmethode:** Maischegärung bei konstanter Temperatur.
- **Ausbau:** Einige Wochen in der Flasche.
- **Abfüllung in Flaschen:** April-Mai.
- **Lagerung:** Liegend bei Raumtemperatur.
- **Kulinarische Verbindungen:** Vorspeisen mit Gemüse und Wurst, Suppen mit Hülsenfrüchten, Risotto, Ravioli, Kalbs und Rinderschmorbraten.
- **Servier-Temperatur:** 18-20°C.
- **Flaschenformat:** 750 ml.
- **Verpackung:** Packungen mit 2 bis 12 Flaschen.
- **Rat:** Um seine Weinigkeit richtig genießen zu können, sollte er jung getrunken werden doch kann man ihn durchaus einige Jahre in der Flasche reifen lassen.

