

# DOLCETTO D'ALBA

## “Bricco Bastia” DOC - BIO



VINO OTTENUTO DA  
AGRICOLTURA BIOLOGICA



CERTIFICATO DA  
COP - ITALIA  
SOP  
SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE VITIVINICOLA

**Rebsorte:** Dolcetto 100%  
**Gemeinde:** Monforte d'Alba

**Weinlese:** Handlese und Selektion, Anfang September.  
**Weinherstellung:** 6-8 tägige Maischegärung in horizontalen Stahltanks.  
**Ausbau:** In Stahltank.

**Alkoholgehalt:** 13,00 % vol  
**Trinktemperatur:** 16-18 °C

**Lagerpotenzial:** 2028+  
**Verschluss:** Naturkorken

"Aromen von reifen Heidelbeeren und Maulbeeren mit Rosenblättern und pfeffrigen Untertönen. Mittlerer Körper mit geschliffener Textur und feinen Tanninen. Frisch und blumig im Abgang."

Dolcetto passt perfekt zu Vorspeisen, Aufschnitt, aber auch zu hellem Fleisch wie Brathähnchen. Er ist vielseitig einsetzbar und passt sowohl zu einem Salat als auch zu einer Pizza.



Günther 0664 3267419  
Doris 0664 4493569



**VINO MARE**  
Steiermark • Italia • Croatia

