



*Figli Luigi Oddero*

## DOLCETTO D'ALBA doc



**REBSORTE:** 100% Dolcetto

**WEINBERGLAGE:** im Gemeindegebiet von Serralunga d'Alba, Ortsteil Collaretto, und La Morra. Die Einzellagen sind nach Süden ausgerichtet.

**BODENBESCHAFFENHEIT:** nicht sehr tiefer kalkhaltiger Mergel mit Schichten aus Sand und Lehm. Der Boden ist reich an Mikroelementen, Magnesiumoxid und Mangan.

**TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR:** 7000 kg mit einem Ertrag an Wein im Verhältnis zu den Trauben von 70%.

**MINDESTALKOHOLGEHALT:** 12 Vol.-% . In einigen besonderen Jahrgängen erreicht der Wein einen Alkoholgehalt von 13 Vol.-%.

**ERZIEHUNGSSYSTEM:** am Spalier mit etwa 2 Meter Abstand zwischen den Rebreihen. Guyot-Bogenschnitt. Kontrollierte Begrünung ohne Einsatz von chemischen Unkrautvernichtungsmitteln.

**LESEZEIT:** Mitte September.

**WEINBEREITUNG:** Die Weinernte erfolgt von Hand mit einer sorgfältigen Auslese der Trauben. Nach der Entrappung und Kelterung fermentiert der Most in temperaturkontrollierten Gärbehältern bei 25 °C. Nach 7-9 Tagen wird der Wein abgezogen und in Edelstahl- und Zementbehälter überführt, wo die malolaktische Gärung unmittelbar eingeleitet wird.

**VERFEINERUNG UND AUSBAU:** Zur Bewahrung der fruchtigen Charakteristiken des Dolcetto wird der Wein bis zum Frühjahr in Edelstahltanks aufbewahrt. Nach der Abfüllung verfeinert er sich noch einige Monate auf der Flasche, bevor er in den Handel gelangt.

**EIGENSCHAFTEN DES WEINES:** wunderschöne kräftige rubinrote Farbe mit zarten violetten Reflexen. Frischer Duft, blumig und fruchtig mit Noten von Sauerkirschen und Weinbergpfirsichen. Ein Wein mit guter Struktur und trockenem, mineralisch- salzigem, geschmeidigem und harmonischem Geschmack. Angenehm mandelartig.

**DURCHSCHNITTLLICHE HALTBARKEIT:** Jung getrunken präsentiert er alle Charakteristiken eines frischen und fruchtigen Weines. Man kann ihn aber auch sehr gut noch nach zwei oder drei Jahren Reifezeit genießen.

**SERVIERTEMPERATUR UND VERWENDUNG IN DER GASTRONOMIE:** Servieren Sie diesen Wein mit Kellertemperatur und in großen Kelchen. Der Dolcetto gilt seit jeher als Alltagswein der ländlichen Familien in der Langa. Dank seiner Verträglichkeit und seiner guten Trinkbarkeit ist es ein exzellenter Wein, der alle Gerichte der regionalen und internationalen Küche begleitet. Ein echter Wein des geselligen Beisammenseins unter Freunden.