

Dolcetto d'Acqui

Bricco Cardogno

Druivensoort: 100% Dolcetto d'Acqui

Zone van de productie: Grondgebied van Ricaldone op de heuvels genaamd "Bricco Cardogno"

Hoogte van de wijngaarden: 290 mtr. boven de zeespiegel

Gemiddelde leeftijd van de wijngaarden: 45 jaar

Bodem: kalkhoudende grond met tufsteen lagen

Wijnbouw gebied: Guyot met een teelt dichtheid van 2500 - 3000 wijnstokken per hectare

Vinificatie: handmatige oogst in kratten. Zachte persing en raspen van de druiven. Opslag in stalen vaten om een natuurlijke werking van de most mogelijk te maken. Temperatuur en druk gecontroleerde fermentatie waarna er een natuurlijke balans ontstaat en de wijn klaar is om gebotteld te worden.

Alcoholgehalte: 13,10 %

Kleur: Intens robijn rood met violet accenten

Bouquet: Intense Dolcetta met de geur van rood fruit met kersen, aardbeien, kersen zwarte bessen en frambozen

Smaak: aangenaam bitter met een amandel afdrank

Serveertemperatuur: 18 graden Celsius

Serveren: vlees en kaas

