

DOLCETTO D' ALBA DOC
MADONNA DI COMO CASARSA - FRIULI
Azienda Agricola Pietro Rinaldi – Alba / Piemonte

Το σταφύλι DOSSET, παρουσιάζεται για πρώτη φορά στον αμπελοοινικό ορίζοντα του Piemonte, στα τέλη του 1700. Αρχικά χρησιμοποιείται σαν επιτραπέζιο σταφύλι και αργότερα στις αρχές του 1800 έχουμε τα πρώτα δείγματα οίνου. Το όνομα Dolcetto του δόθηκε, σε αντίθεση με τον χαρακτήρα του, στις αρχές του 20^{ου} αιώνα. Είναι ένα κρασί εξαιρετικά ξηρό και με δυνατότητα παλαίωσης στη φιάλη.



Χρώμα: Κόκκινο ρουμπινί με έντονες βιολετί ανταύγειες.

Αρωμα: Έντονα φρουτώδες με αναφορές στα ώριμα μούρα και στην άγρια βιολέτα.

Γεύση: Στο στόμα εμφανίζεται με μια αρμονική γευστική ισορροπία. Είναι σύνθετο με νότες ωρίμων φρούτων, σωστή τανικότητα και με μια επίγευση πικραμύδαλου.

Αλκοολικός βαθμός: 13 % Vol.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 15° C.

Ποτήρι σερβιρίσματος: Ευρύς κάλυκας.

Ιδανικοί συνδυασμοί: Εξαιτίας της φρεσκάδας και των πλούσιων αρωμάτων του συνδυάζεται με σαλαμικά, VitelloTonnato, πρώτα πιάτα ζυμαρικών και κόκκινα ή άσπρα κρέατα. Συνοδεύει επίσης τυριά μεσαίας ωρίμασης.

Η Οίνωδία του Sommelier