LANGHE DOLCETTO D.O.C. - Rode wijn

VINI MACCAGNO

Kenmerken: Deze wijn heeft een intens, fruitig aroma en een volle smaak met een mooi evenwicht en frisse afdronk. Een aroma van verfijnde geuren van rood fruit, rozenblaadjes en een subtiele toets van zwarte peper.



Tip gerechten: Een veelzijdige wijn die uitstekend geschikt is voor dagelijks gebruik en bij tal van gerechten past.
Serveer deze wijn op kamertemperatuur (18-20 °C).

Druivensoort: 100% Dolcetto
Bodem + ligging: Oostelijke ligging volgens het Guyot-systeem.

Wijnbereiding: Vinificatie: traditionele vergisting in roestvrijstalen tanks, met een schilweking van 4 tot 5 dagen. 6 maanden rijping in roestvrijstalen tanks.

Wijnanalyse: Alcoholpercentage 13% vol. - bevat sulfieten

Wijnhuis - Gebotteld door Vini Maccagno s.a.s., Ferrere, Italië.

Wat meer info: *Aan de rechteroever van de rivier de Tanaro, in het gebied dat bekendstaat als de Langhe, groeit al eeuwenlang een blauwe druivensoort die het lot van de plaatselijke bevolking deelt en trouw verbonden bleef met iedereen die zich aan de wijnbouw wijdde: Dolcetto.*

Het is geen bijzonder krachtige druif en ook niet de meest resistente tegen ziekten of moeilijke omstandigheden. Toch heeft Dolcetto zich altijd vastberaden aan de wijnbouwer verbonden. De druif levert niet alleen zoete, rijpe vruchten voor consumptie aan tafel, maar ook trossen die geschikt zijn voor de bereiding van cognà, een traditionele Piemontese druiven- en vruchtenconfituur. Bovenal vormt zij de basis voor een wijn met een eerlijk, toegankelijk en ongecompliceerd karakter, een wijn waarop men gemakkelijk verliefd wordt.