

Dolcetto d'Alba Bricco di Vergne DOC 2022



Wissenswertes

Der Dolcetto ist unter vielen Namen bekannt. Auch gibt es für diesen Rotwein mehrere Namensdeutungen. Nahe liegt die Variante "der kleine Süße". Experten meinen aber, dass der Name von "dusset" abgeleitet wurde. Dies bedeutet im piemontesischen Dialekt Hügel oder Rücken. Ein Hinweis darauf, dass die Weinrebe auf den gleichen Hügeln kultiviert wird wie der Nebbiolo, allerdings dann auf deren Schattenseite. Das genügt, der Dolcetto reift schließlich schneller.

Für die 2.Deutung spricht auch der Name des Dolcetto d'Alba Bricco di Vergne DOC. Dabei bezeichnet Bricco umgangssprachlich einen an einer Kuppe liegenden Weinberg mit steiler Hanglage.

Anbaugebiet

Weinberg Bricco di Vergne 480 m ü.M. Zwischen den Gemeinden La Morra und Barolo.

Traubensorte

Dolcetto 100%.

Boden

Tonig-kalkhaltig.

Herstellverfahren

Lese der Dolcetto Trauben von Hand Ende September. Die traditionelle Maischegärung dauert 8-10 Tage mit ausgewählten Gärstoffen. Der Rotwein muss nur kurze Zeit reifen, bevor er auf den Markt kommt.

Farbe

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen.

Bukett

Weinig, vollmundig, elegant und fruchtig.

Geschmack

Blumig, sortentypisch und delikat. Zarte Würze mit feinem Abgang.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei 16-18°C.

Lagerung

Der Dolcetto ist schon im Frühjahr nach der Ernte angenehm zu trinken. Kann aber noch bis zu 2-3 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviovorschlag

Der Dolcetto d'Alba DOC passt am besten zu warmen Antipasti. Aber auch ein Rosso zu Pasta und zu hellem Fleisch.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 4405
Flaschen: 40.000

Alkohol: 13,50% Volumen
Verschluss: Naturkork

Säure: 5,20 g/l
Anbau: konventionell

Restzucker: 2,50 g/l
EAN: 8002820000859

Veronelli 2024: 87 Punkte

Gambero R. 2024: 2 Gläser



Gründung: 1978
Flaschen: 3.000.000
Standort: La Morra

Besitzer: Familie Dogliani
Önologe: Oreste Dogliani und Paolo Pronzato
Weinberge: ca. 130ha in La Morra, Serralunga d'Alba, Corda della Briccolina