



ROCA NEIRA

Dolcetto d'Alba D.O.C.



Rebsorte: Dolcetto nero 100%

Weinbereitung: Die Lese dieser Trauben, die reinsortig vinifiziert werden, erfolgt normalerweise vor der Lese der Barberatrauben. Fermentation und Mazeration dauern höchstens 5 Tage. Etwa 6 Monate nach dem Keltern der Trauben ist der Wein trinkreif.

Alkoholgehalt: unterschiedlich, je nach Jahrgang zwischen 12,5% und 14,5%.

Verkostung: **Farbe:** recht kräftig, leuchtend rubinrot mit violetten Reflexen.
Duft: ausgewogen mit Aromen von Kirschen, Brombeeren, Johannisbeeren und Rosen.
Geschmack: saftig, leicht trocken, voll und harmonisch.

In der Küche: Der Dolcetto ist ein vielseitiger, unkomplizierter Wein, der sehr gut alle Gerichte einer Mahlzeit begleitet, besonders Wurstplatten, Vorspeisen und erste Gänge.