



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.