

## Madonna del Dono Dolcetto d' Alba Italia, Piemonte

Produsent: Marchesi di Barolo

Råstoff: 100% Dolcetto

Bruksområder: 🍷 🍷 🍷 🍷

Spesifikasjon: Bestillingsutvalget

Pris vinmonopolet: 189,90

Vinmonopol nr: 4128801



### Beskrivelse:

Intens rubinrød farge med snev av lilla. Frisk og fruktig duft, men aroma av mandler. I munnen er den tørr, med god balanse grunnet moderat syrestruktur. Fløyelsmyk med en typisk lett bitter ettersmak. Vinen uttrykker sine karakteristikk best de første årene. Vinen har et lavt syreinnhold som gir en tørr og velbalansert finish. Konsentrert smak med lang ettersmak.

### Vinifikasjon:

Fermenteringen foregår i små temperaturkontrollerte ståltanker på ca 30 grader. Etter fire dager fermentering skylles drueskinnet ut og juicen avslutter fermenteringsprosessen på lav temperatur for å få ut mest mulig frukt aroma. Vinen legges deretter i sementtanker på rundt 20 grader. Her gjennomgår vinen også malolaktisk gæring. For å bevare fruktaromaene brukes det ingen fat lagring. Druene kommer fra vingården Madonna del Dono, som ligger et stykke øst for Alba, på en høyde ca 400 m.o.h.

### Øvrig informasjon:

Vinen er drikkeklar, men kan gjerne lagres. Serveringstemperatur: 14-16 grader.

Marchesi di Barolo er en av de mest berømte produsentene i Piemonte, og har historiske røtter helt tilbake til det 12. århundre. I dag eier produsenten ca 100 hektar i det berømte Langhe-området, inkludert 50% av den mest berømte vinmarken i Barolo, Cannubi.

***Passer godt til hele måltidet, fra forrett/mellomrett til hovedretter som ikke er alt for kraftige og fettholdige.***