



2022 Dolcetto d'Alba DOC Rossana

Ceretto Alba

Typ	Rot
Herkunft	Piemont, Ceretto
Produzent	Ceretto
Qualitätsstufe	DOC/MO Bio-Produkt nach CH-Bio006
Ausbau	Vergärung und kurzer Ausbau im Stahltank
Ausschanktemperatur	10 - 12 °C
Trinkreife	Trinkbar bis 4 - 6 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	13.5 %
Traubensorten	Dolcetto
Grösse	75cl
Artikelnummer	67508221

Bemerkungen

Gegründet 1934 | Im Besitz der Familie Ceretto | 160 Hektar Rebfläche | Bestockt mit Nebbiolo, Arneis, Dolcetto, Moscato u.a. Wenn der Barolo der König des Nebbiolo ist, dann ist Ceretto die Royal Family von d'Alba, im Piemont. Und die des Barbaresco gleich mit. Seit fast einem Jahrhundert keltert das Familien-Weingut Ceretto Weine auf allerhöchstem Niveau. Seit fast einem Jahrhundert setzt die Familie Ceretto den Benchmark im Piemont mit begehrten Einzellagen-Nebbioli, aber auch mit hochqualitativen Arneis und Moscato. Heute ist Ceretto Synonym für sorgfältige, nachhaltige Produktion, Reinheit und Eleganz. Diesen Tugenden fühlen sich die Brüder Federico und Alessandro Ceretto aber nicht nur im Weinbau verpflichtet, sondern auch in der Gastronomie. Seit 2005 führen die Cerettos das höchstdotierte Restaurant des ganzen Piemonts: Das Piazza Duomo in Alba, ausgezeichnet mit drei Michelin-Sternen. Ein Besuch lohnt sich nicht nur zur Trüffel-Zeit, obwohl die Weine von Ceretto natürlich ausgezeichnet zum feinen Tart

Passt zu

Passt hervorragend zu Pasta und Pizza.

Degustationsnotizen

Man erwartet easy drinking bei einem Dolcetto, aber hier wird doch etwas Substanz und Stoff geboten, so dass der Wein ganz gut zu herzhaftem Essen passt. Schönes jugendliches Kirschrot. Ansprechender Blumenduft mit etwas Marzipannoten. Im Gaumen saftig mit schöner jugendlicher Frucht, recht satte Struktur mit weichem Gerbstoff, feinem Schmelz, sehr schön ausgewogen.