



DOMAINE

Dolcetto d'Alba Filari Corti



PRODUCENT: Agricola Brandini

LAND/REGION: Italien / Piemonte

ARTIKELNR: X7100301

VINSTIL: Rött / Fruktiga & smakrika

DRUVOR: Dolcetto

ÅRGÅNG: 2021

ALKOHOL: 13 % vol

SOCKERHALT: 2 g/l

LAGRING: Gott att dricka nu men går utmärkt att lagra uppåt 5 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Vinet är helt ekologiskt och kommer från La Morra, själva jordmånen kännetecknas av hårt packad mägerl (kalkrik av sten-, grus & lera). Det som gör området extra unikt är den rika mängden marin fossil, vilket ger komplexitet till vinet. Vinet genomgår fermentering under temperaturkontroll i ståltank, därefter macererar vinet på sina skal under ca 3 veckor. Vinet lagras sedan på ståltank tills det buteljerades under våren 2020. Tonerna i vinet går åt mörka körsbär, hallon, blåbär, färska örter, blommor och viol. Vinet är ytterst balanserat som avslutas med fin tanninstruktur och långt avslut.

MATCHA TILL:

Serveras vid 12-14°C till grillat kött, mustiga grytor, pulled pork och majsckykling med rotfrukter.

Brandini sticker ut med att vara certifierade som ekologiska sedan nästan 15 år tillbaka. Filosofin med att arbeta ekologiskt är enligt de själva en livsstil och respekten till jorden och dess ursprung. Fokuset ligger på att producera unika viner från La Morra, Serralunga d'alba och Monteforte d'alba, i dagsläget äger de 18 hektar. Från dessa områden har de 4 Crus; R56, Annunziata, Meriame och Carretta. Vingården är belägen 450 m.ö.h och från gården ser man det vackra landskapet av Langhe som är UNESCO skyddat.

Provningsnotering:

.....

.....

.....