



Dolcetto d'Alba Doc Le Ginestre

ANBAUGEBIET: Die Weingärten liegen in der Gemeinde Monforte d'Alba verteilt auf rund 400 m Höhe ü.d.M. in Westlage. Der mittelschwere lehmige Boden zeichnet sich durch einen bedeutenden Kalkanteil aus. Die Rebstöcke mit Guyot-Erziehung sind mit einer Stockdichte von 4100 Pflanzen/Ha angelegt.

PFLANZJAHR: 1982

WEINBEREITUNG: Als Rotwein mit Maischegärung mit täglichem Umpumpen, Abstich nach 5 Tagen Maischung und Beendigung der Gärung ohne Schalen, um die Düfte und die Weichheit des zukünftigen Weines hervorzuheben. Nach der malolaktischen Gärung ruht der Wein in Edelstahlbehältern bis zum Frühjahr nach der Lese, wird dann abgefüllt und kommt im Juni in den Handel. Dieser Wein eignet sich durch seine angenehme Trinkbarkeit und Eleganz zu allen Gängen.

SENSORISCHE ANALYSE: Farbe: sehr intensives Granatrot mit leichten violetten Reflexen; klarer, weiter Duft mit deutlichen Fruchtnoten von Kirsche, Johannisbeere und Brombeere; voller, harmonischer Geschmack, samtig mit nachhaltigem Abgang, fruchtig und sehr angenehm.



Azienda Agricola Le Ginestre

Strada Grinzane, 15

12060 Grinzane Cavour

Tel. +39.0173.262910

info@leginestre.com - www.leginestre.com