

Adriano Vittorio

Dolcetto d'Alba 2013



Midt i hjertet af Langhe i det underskønne Alba ligger dette familiefirma, der i generationer har dyrket vin fra egne marke.

Produktionen strækker sig over Barbaresco, Barbera, Dolcetto, Freisa, Sauvignon og Moscato.

Hos Adriano bliver druerne sorteret flere gange inden de hældes på store rustfrie ståltanke. Her gærer vinen på bærmen i ca. 8 dage ved 25 °C. Herefter omstikkes flere gange i løbet af de næste måneder for at få en ren og klar vin.

Lagringen forgår 6 mdr. på rustfrie ståltanke inden aftapningen.

Flotte violette nuancer i farven. Der er både lidt ribs, kirsebær og blomme samt blomsternoter i duften. Herlig klassisk Dolcetto-stil i smagen, hvor det tørre, mineralske giver vinen et fint bid som slutter med lidt lakridset eftersmag. Herlig madvin!

Vinen går egentlig rigtigt fint til de fleste retter, men prøv den især af til det lyse kød, kraftige fiskesupper og oste.