



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY

Monte Aribaldo Dolcetto d'Alba DOC

Erzeuger: Marchesi di Grésy

Herkunft: Piemont
DOC-Anbaugebiet Alba
Gemeinde Treiso

Rebsorten: 100% Dolcetto



Ausbau/Reife: Die alkoholische Gärung findet bei einer kontrollierten Temperatur von 26°C statt. Dreimal pro Tag Batonnage während der Mazeration. Nach der alkoholischen Gärung findet eine malolaktische Gärung statt.

Eigenschaften: Rubinrot mit violetten Reflexen.
Intensives und anhaltendes Aroma mit Nuancen von Kirschen und Mandeln, Johannisbeeren, Aprikosen-Konfitüre und Karamell. Im Geschmack samtig, harmonisch, warm und von guter Struktur. Lang anhaltend, mit leichtem Bittermandel-Geschmack und trocken.

ideal zu: kalten und warmen Vorspeisen, rotem und weißem Fleisch.