

 **Chiara Boschis, E.Pira & Figli**

Dolcetto d'Alba DOC

 , 750 ml

 Italy,

 9911500089



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Fischduft-Auberginen

Meeräsche gebraten in Agrodolce

Gebratene Boudin Noir mit Kartoffelpüree,
Schmorzwiebeln und Äpfeln

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 16.12.2024

Die Trauben für diesen Dolcetto stammen aus eigenen Weinbergen mit einer Vielzahl unterschiedlicher Bodentypen. Alte, kalkhaltige Tonböden, die zu hellem Grau und Rosa tendieren sowie abwechselnd kieselhaltige Sandsteine, Kalziumkarbonat und Eisen. Farbintensiv mit moderatem Tannin wurde der Dolcetto für den Erhalt der feinen Frucht ausschließlich im Stahl ausgebaut.

Farbe:

Sattes Rubinrot mit violettem Schimmer.

Nase:

Der 2023 Dolcetto d'Alba von Chiara Boschis, E. Pira & Figli, ist ein luppenreiner Dolcetto wie aus dem Bilderbuch: die satte dunkle Frucht von Brombeeren, Kornellkirschen und Zwetschgen verbindet sich in der Nase mit Aromen nach milden Gewürzen. Nelken, Pfeffer und Muskat sorgen für eine erdige Würze, in der Kopfnote flirren typische Aromen nach Stockrosen und violettem Flieder.

Mund:

Am Gaumen wandelt sich die dunkle Frucht des Dolcetto Chamäleon-gleich in eine vibrierende, treibende rote Frucht. Sauerkirschen, Himbeeren und Preiselbeeren geben den Takt vor und beschleunigen das Geschmackserlebnis in rasantem Tempo. Die straffe Säure verleiht ihm zusätzlichen Rückenwind und trägt ihn ins resche, frische Finale mit fruchtig-herbem Nachhall. Ein unerschrockener Partner für fetthaltige Speisen jeglicher Couleur.