

DOLCETTO D' ALBA 2017

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Elio Filippino
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1968
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 10 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Elio Filippino
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Piero Ballario
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Piemont
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
D.O.C. (Dolcetto d' Alba)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Dolcetto (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,80
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,68
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
29,70
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
24,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
95,00
- ▶ **ph** (ph)
3,47
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



DOLCETTO D' ALBA 2017

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
15-35 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
4.000/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
75 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
330 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Ende September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima condition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
18°-20° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Gerichte: Antipasti / Käse: Mittelreif / Pasta/Nudeln: Agnolotti (Art von Raviolis), Tagliatelle (mit Butter oder Bratensauce angerichtet)
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Der Rote aus dem Piemont präsentiert im Glas ein intensives Rot mit violetten Nuancen. In der Nase dominiert ein weiniger und delikater Duft nach Kirschen; am Gaumen ist der Dolcetto rund und elegant. Genießen Sie ihn als Begleiter schmackhafter italienischer Antipasti. Traditionell passt er auch sehr gut zur mit Butter oder Bratensauce angerichteten Tagliatelle und zu Agnolotti (eine in der Region Piemont beliebte Art von Raviolis) sowie zu mittelreifen Käsesorten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)

- ▶ **Erzeugeradresse** (Address of the producer)
Frazione, Serra Capelli, 5
12057 Neive (Cn) Piemonte
Italien