

**Elio Filippino**  
Piemont

## Dolcetto d' Alba

### Geschmack |

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.

### Rebsorten |

Dolcetto (100 %)

### Analysedaten |

Alkohol: 12,50 % | Säure: 5,68 g/l |  
Restzucker: 1,80 g/l

### Passt zu ... |

Gerichte: Antipasti  
Käse: Mittelreif  
Pasta/Nudeln: Agnolotti (Art von Raviolis),  
Tagliatelle (mit Butter oder Bratensauce  
angerichtet)

