



## **DOLCETTO D'ALBA 2014, LUCIANO SANDRONE**

100% Dolcetto fra marker udenfor Barolo lagret på ståltank.

Lækker næse med elementer af mørke kirsebær, krydderier og friskristet kaffe. Saftig og frugtdrevet smag med mørke bær og en let bitter finish med lakrids og kirsebærsten.

Meget madvillig i kraft af den friske struktur, går til det meste pizza/pasta køkken, risotto, retter svampe, svinekød m.m.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**

**LAND:**  
Italien

**OMRÅDE:**  
Piemonte

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Stål

**SERVERING:**  
14-17 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**  
2015-2021

**ALKOHOL:**  
13,5 %

**VELEGNET TIL:**  
Fjerkræ