



DOLCETTO D'ALBA 2018, LUCIANO SANDRONE

100% Dolcetto fra marker udenfor Barolo vinificeret og lagret på ståltank. Naturlig gæring.

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

LAND:

Italien

OMRÅDE:

Piemonte

DRUETYPE:

LAGRING:

Stål

SERVERING:

14-17 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2019-2026

ALKOHOL:

13 %

VELEGNET TIL:

Fjerkræ