

## BRICCO MORO

Dolcetto d'Alba

<b>JAHRGANG</b>	2017
<b>ANBAULAND</b>	Italien
<b>REGION / LAGE</b>	Piemont / Alba DOC
<b>REBSORTE (N)</b>	Dolcetto
<b>GESCHMACK</b>	Trocken
<b>VINIFIKATION</b>	6 Tage Kaltmazeration, Reifelagerung im Edeltank für 8-10 Monate
<b>PRÄMIERUNG</b>	
<b>CHARAKTER</b>	Ein klassischer Dolcetto. Betörende Sauerkirscharomen und etwas Marzipan. Am Gaumen rund mit feiner Würznote. Sehr charmant. Leicht gekühlt auch im Sommer ein gute Wahl.
<b>EMPFEHLUNG</b>	Zu kalten Platten mit Salami und Schinken, zu Pasta und Suppen, Fischen mit hohem Fettgehalt wie Aal und Lachs.
<b>SERVIERTEMP.</b>	16 - 18 °C

**INFO**

Das Piemont, die hügelige Landschaft südlich von Turin gelegen, bietet um die beiden zentralen Städte Alba und Asti herum ein außergewöhnliches Fest für alle Sinne:  
Wein, Essen (Trüffel), Landschaft und Menschen. Dazu tragen auch die Bricco Moro Weine aus dem Familienweingut von Roberto Sorotto bei. Bricco Moro leitet sich von dem Berg „Monte Moro“ im Westen des Piemonts und dem Namen „Bricco“ ab, was man als Kuppe eines Hügels oder Hang-Weinlage bezeichnet.



**ANALYSE** Säure 5,1 g/l Restzucker 4,4 g/l

Alkohol 13,5 % vol



>> Zur Website der Firmengruppe  
<http://www.bernard-massard.de>

**Inhalt / Fl. je Karton** 0,75 L | 6

**EAN FI.** 4008077243364