

“Buschet” Dolcetto d’Alba

Superiore Buschet vingården ligger i Rodello i 500 meters højde med friske sommerdage og varme nætter. Den sydvestlige eksponering og de over 40 år gamle vinstokke bringer druerne til en fuldstændig og gradvis modning. Her plukkes druerne sent, når tanniner er klar til at fremstille en langlevende vin. Jeg prøver bedst at understrege den rustikke karakter af denne vin i kælderens med lang maceration og en langsom ældningsproces i træ.

Druesort: 100% Dolcetto

Vinmark: Vinmarken "Buschet" ligger i Rodello, località Cagnassi i en højde af 500 meter over havoverfladen, mod vest og er mere end 40 år gammel.

Druehøst: mellem 20. og 30. september.

Vinfremstilling: druerne "Buschet" vingårde, der er karakteriseret ved små bær rig på polyfenoler, håndplukkes og samles i kurve. Derefter fjernes de forsigtigt og knuses og flyttes til en rustfri tank, hvor maceration starter sammen med alkoholisk gæring. Efter et par dage manuel pigeage og hyppig pumpning over optimerer den ekstraktion, der fortsætter, indtil vinen trækkes ud.

Aldring: Efter 10-12 dage fra slutningen af alkoholisk gæring ældes vinen i de bedste gamle barriques. Til trods for at være en vin, der normalt drikkes ung, er denne type Dolcetto rig på struktur, tanniner og syre, hvilket kræver en længere ældningsproces i træ.

Organoleptiske egenskaber: intens rubinrød med kirsebær, mandel og blæk til næsen. En kærtegnende varm vin med en lang eftersmag, dens tanniner sikrer lang levetid.

Parring. En vin, der passer til alle retter, fremragende med pastaretter, kød, mellem aldrende oste. Du vil blive overrasket over dens alsidighed, så prøv at finde din ideelle parring!

Serveringstemperatur: mellem 18 ° og 20 ° C, det bliver behageligt værdsat op til 10 år efter høst.

Årlig flaskeproduktion: omkring 2500 om året.



Lund Vine
Kun det bedste - til dig og dine
Tlf.: +45 60 24 60 08 • www.lundvine.dk