



CASTELLO DEL
POGGIO

Asti ist seit Jahrhunderten ein Symbol für den italienischen Weinbau. In dieser wunderbaren Region liegt das Weingut Castello del Poggio, das einst Schauplatz der legendären Tempelritter war. Das Weingut mit seinen adeligen Wurzeln verdankt seinen Namen der mittelalterlichen Festung, die einst den Grafen von Buneis gehörte. Heute ist es das größte zusammenhängende Weingut des Piemont, auf dem die typischen Weine dieser Region angebaut werden, allen voran der Barbera.



Dolcetto del Monferrato



KLASSIFIKATION

DOC
(Kontrollierte
Ursprungsbezeichnung)



ANBAUGEBIET

Portacomaro d'Asti



REBSORTEN

100% Dolcetto



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

Zu 16° C



ALKOHOLGEHALT

12,5% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die handgelesenen Trauben, werden gekeltert und abgebeert und danach in horizontalen Gärungstanks vinifiziert. Der Zeitraum indem der Most mit den Schalen in Kontakt bleibt verleiht dem Wein seine typische intensiv rubinrote Farbe. Die angenehme Geschmeidigkeit hängt von der ursprünglichen Rebsorte und von dessen guter Reifung ab.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Leuchtend Rubinrot, reich an Reflexen.

BOUQUET: Stark weinig, fruchtig und jung.

GESCHMACK: Trocken, ausgewogen, mit einem angenehmen mandeligem Abgang.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Besonders passend zu schmackhaften Gerichten, wie Pasta mit Sosse, Fleisch mit Sosse, Schmorbraten mit Gemüse.