

DAREWINES

S O M M E L I E R S E L E C T E D W I N E S

Sélection de Vin

Dolcetto Dogliani 'San Luigi'

EIGENAAR:	Azienda Agricola Abbona
LAND:	Italië
GEBIED/STREEK:	Piëmonte
DRUIVENSOORTEN:	Dolcetto
LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:	25 jaar
WIJNGAARD EN BODEM	Kalk- en zandachtige grond
OOGSTWIJZE:	Handmatig
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping)
ALCOHOL:	14%
SCHENKTEMPERATUUR:	16-18 °C.
GLASWERK:	Syrah/ Chianti glas (smal)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Rood – Rijp, rond en kruidig
KARAKTERISTIEK:	Jeugdig paarsrood. Middel intense neus, kersen, licht aards. Volle, vlezige smaak met goed fruit en een rokerige ondertoon. Tannines geven een pikante impressie van tabak en laurier.
WIJN EN SPIJS ADVIES:	Goed te combineren met langzaam gegaarde vlees- en stoofgerechten met gegaarde groenten, kruidige spareribs en BBQ gerechten, gebraden en gekonfijt rood gevogelte (bv. Eend) met een romige saus en licht gegrild en gebakken roodvlees (bavette, entrecote) met romige saus en kruidige tonen. Ook met lamsrug, haas, zadel en bout, gebakken of gegrild Iberisch varkensvlees met romige saus en rijpe smaken en toegankelijke harde oude kazen met compôte.