

# 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 'Papa Celso'

<b>EIGENAAR:</b>	Azienda Marziano & Enrico Abbona Marziano Abbona is verantwoordelijk voor de productie. Een ongelofelijk bevlogen wijnmaker! De maker van de wijn is Giuseppe Caviola samen met Marziano zelf. Jaarlijks worden 240.000 flessen geproduceerd. Het grondgebied bestaat verder uit 42 hectaren. Marziano nam de Azienda over toen hij 14 was omdat toen zijn vader 'Papa Celso' stierf! Deze dolcetto is in zijn agedachtenis gemaakt. De dochter van Marziano, Chiara, is de rechterhand van hem en een groot talent!
<b>LAND:</b>	Italië
<b>GEBIED/STREEK:</b>	Piëmonte
<b>DRUIVENSOORTEN:</b>	Dolcetto
<b>LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:</b>	15-30 jaar
<b>WIJNGAARD EN BODEM:</b>	Kalk- en zandachtige grond
<b>OOGSTWIJZE:</b>	Handmatig
<b>WIJNBEREIDING:</b>	Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping)
<b>ALCOHOL:</b>	14%
<b>SCHENKTEMPERATUUR:</b>	16-18 °C.
<b>GLASWERK:</b>	Chardonnay glas (smal)
<b>KARAFFEREN/DECANTEREN:</b>	Beide niet gewenst
<b>SMAAKPROFIEL:</b>	Rood – droog, stevig, fruitig

**KARAKTERISTIEK:**

Dit is niet zomaar een dolcetto. Dolcetto staat voor frivol, zoetsappig en makkelijk. Deze wijn heeft al deze ingrediënten maar dan wel verdrievoudigd in intensiteit van smaak. Een heerlijke gulle fruitneus met allerlei zwart en fruit. Zoetsappige fruitaanzet pruimen, bosbessen en kers met een kruidige ondertoon. Heerlijk gevuld en prachtig in balans. Niet voor niets ontving deze wijn in 2005 en 2006 de hoogste vermelding van 3 bicchieri (glaasjes) in de Gambero Rosso, de gezaghebbende wijngids van Italië.

**WIJN EN SPIJS ADVIES:**

Geschikt als aperitief, bij gestoomde vis met een romige saus, rauw en gedroogd vlees (wijn dan licht koelen), gebakken of gegrild witvlees, kalfsvlees, varkensvlees en gevogelte met een rijke saus en rijpe groenten. Ook goed bij licht pikante en kruidige gerechten, pasta's met tomaat en Parmezaan, lichte stoofgerechten met een romig en kruidig aspect en half harde kazen.