

Dolcetto d'Alba, Aurelio Settimo

Denna enastående Dolcetto är framställd på druvor som vuxit i Barololäge. I detta avseende är det unikt vin i och med de flesta producenter vill vinstmaximera och väljer därför att odla druvor som ger bäst betalt, dvs Nebbiolodruvor. Mot den bakgrunden blir det mer sällsynt med en Dolcetto som framställs från de bästa lägena. Detta lysande undantag har typiska Dolcetto drag med körsbär, körsbärskärnor, bra syra, men dessutom en spännande komplexitet och bra struktur som främst bärs upp av fräsch syra, men även en tydlig mineralitet. Det råder ingen tvekan om att detta användbara vin kommer från Aurelio Settimo. Det är traditionellt, stramt och torrt. Vi rekommenderar detta vin till charkuterier, pasta rätter baserade på tomat eller grädde, risotto, fisk både kokt, stekt eller grillad samt nyanserade rätter på ljust kött. Val av tillbehör är viktigt, utnyttja vinets naturliga fruktighet och syra.



Årgång	2016
Druvsort	Dolcetto 100%
Alkoholhalt	12%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Dolcetto d
Producent	Aurelio Settimo
Altitud	270-300 m ö.h
Jordmån	Kalrik jord
Skördeuttag	Mindre än 6300 liter per hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	7 dagar
Utveckling och lagring	12-18 månader i cementtank, därefter vila på flaska i minst 3 månader

Kommentar

Färg: Lila med dragning mot rubinröd.

Doft: Fruktig, frisk och kryddig med inslag av körsbär, körsbärskärnor, röda bär, blåbär, söt tobak och mineraler

Smak: Fruktig och kryddig med inslag av körsbär, körsbärskärnor, röda bär, svarta vinbär, blåbär, söt tobak och mineraler. Vinet har en bra syra som är tydlig men mjuk. Eftersmaken är lång med en angenäm balans mellan frukt och syra.

Passar till: Charkuterier, pasta rätter baserade på tomat eller grädde, risotto, fisk både kokt, stekt eller grillad, samt nyanserade rätter på ljust kött. Prova även gärna till färsk robiola, ost typisk för Piemonte. Val av tillbehör är viktigt, utnyttja vinets naturliga fruktighet och syra.

Aurelio Settimo

I början av 40-talet kom denna egendom i familjen Settimos ägo. Vi den tidpunkten bedrev man ett blandat jordbruk. Aurelio förstod dock vilken enastående terroir och potential det fanns för druvodling, vilket man har satsat på sedan 1962. På de totalt 6,64 hektaren odlar man främst Nebbiolo, men även en liten andel Dolcetto. Odlingarna har olika lägen i kommunen La Morra. Varav drygt hälften ligger i en av de bästa "Crus" i Barolo, Rocche dell'Annunziata. Det som kännetecknar gården är kvalitet som går hand i hand med tradition. Detta framgår med önskvärd tydlighet när man provar Aurelio Settimos viner. I vinfälten bedriver man ett långsiktigt hållbart jordbruk. Vid bekämpning av skadedjur och sjukdomar använder man främst miljövänliga och naturliga bekämpningsmedel.