

Technische Fiche

Naam: Dogliani Il Generale Dolcetto d'Alba

Druivensoorten: 100% Dolcetto

Regio & land: Piëmonte, Italië

Producent: Dogliani

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 12,5%

Serveertemperatuur: 14 °C – 16 °C

Foodpairing:

Rundsvlees, milde wildgerechten en pasta

Informatie over de producent:

Het verhaal van de familie Dogliani begint meer dan 150 jaar geleden, toen in 1856 de "Generale" Domenico Dogliani besloot om van zijn passie zijn werk te maken. Zo begon alles. Begin 20e eeuw werd het wijnhuis geleid door Ambrogio. In een periode van vele veranderingen wist hij ons bedrijf een solide basis te geven. De doorbraak kwam echter met Augenio en Piera, de derde generatie van onze familie. Wijnbedrijf Dogliani Il Generale wordt vandaag de dag kundig geleid door Ilario, Alberto en Mauro. De broederlijke verbintenis die kracht maakt. Nu, na bijna twintig jaar van innovatie en constante evolutie, is Dogliani Il Generale klaar om door de vijfde generatie geleid te worden. Deze generatie bestaat al uit een productiemanager, een doctoraat in oenologie en agronomie en een manager internationale marketing.



Informatie over de wijn:

De bodem bestaat uit Kleiachtige kalkrijke mergel, met aanwezigheid van zand en leem. Na de oogst komen de druiven in onze kelders terecht en volgen ze de vinificatie in stalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur. In deze fase optimaliseert het overpompen de extractie van de kleur. Daarna volgt de malolactische gisting, die minstens 4 maanden duurt en plaatsvindt in stalen en cementen tanks, voordat de druiven worden gebotteld. Vervolgens vindt de vinificatie minstens 3 maanden op fles plaats. Intense robijnrode kleur met violet en reflecties. De smaak is fruitig en aangenaam droog en vol van smaak.