



SAUTER

WIJNEN



Tenuta Cucco 2022 Dolcetto d'Alba DOC

Kleur

Fraai helder purperrood met een robijnrode gloed.

Neus

In eerste instantie gesloten en wat weerbarstig... Maar dat duurt niet lang. Na een flinke wals in het glas opent de wijn zich rap. Dan komen we in contact met tonen van klein rood fruit (cranberry, zwarte bes) en gedroogde zwarte vruchten: denk aan vijgen en dadels, maar ook bosvruchtenconfiture en crème de pruneaux. Tenslotte nog de zwoele zoetheid van rozijnen in een chocolade-coating (geen zorgen: alleen in de neus, de wijn is knap droog!).

Smaak

Heel karaktervolle aanzet! Compact, massief en vlezig, maar dankzij een deugdelijke zuurgraad toch heel toegankelijk en verteerbaar. De genoemde zuren lopen als een rode draad door de wijn en zijn uiterst kenmerkend voor wijnen uit deze streek en van deze druif. Zo'n Dolcetto d'Alba heeft nóg wat meer frisheid dan een Dolcetto d'Asti. Zet ze gerust eens naast elkaar! Goede solide tanninestructuur die weliswaar voor structuur zorgt, maar geenszins 'zwaarte' met zich meebrengt.

Vinificatie

Vorzichtige persing van het oogstmateriaal. Vergisting vindt plaats bij een temperatuur van 26 °C. Na 5 tot 6 dagen wordt de wijn gescheiden van de schillen, waarna de vergisting bij een lagere temperatuur wordt voortgezet. Deze aanpak draagt bij aan het benadrukken van de zachte, fruitige kenmerken van de Dolcetto-druif.

Culinair

Wat is het toch keer op keer een feest om door Italiaanse kookboeken te bladeren op zoek naar dé wijn-spijs combinatie bij bepaalde wijnen. Met name de kookboeken van Russell Norman bieden een enorme inspiratie. Bij deze Dolcetto durven we te serveren: ossenstaart met cavolo nero of 'strozzapreti' (de vertaling is niet bepaald vriendelijk, maar het zijn naar binnen gedraaide pasta-pijpjes) geserveerd met pittige worst.

Druif/Druiven

100% Dolcetto.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2028

Alcohol percentage

12,5%

Inhoud

0,75