



Тенута Рокка Долчетто д'Альба / Tenuta Rocca Dolcetto d'Alba

Италия, Пьемонт / Dolcetto d'Alba DOC

Красное тихое, сухое, 12,5%



Долчетто 100%



Традиционная ферментация в стали при температуре 28-30 °С. Выдержка в стали в течение 6-8 месяцев.



Рубинового цвета с фиолетовыми отблесками.



В деликатном аромате переплетаются нотки вишни и сливы с оттенками герани и фиалки.



Подойдет к ягнёнку с овощами, мясной нарезке и тартару из говядины.



Прекрасный баланс, яркая кислотность, бархатистые танины. Раскрывается нотками черники, вишни и лакрицы. Длительный миндальный финиш.



Вина из долчетто были постоянными спутниками повседневных трапез в Пьемонте, где существует более 10 зон его произрастания. Название долчетто переводится с итальянского как «маленький сладкий», указывая на сладость свежего винограда по сравнению с неббиоло. На выходе вина из долчетто получаются абсолютно сухими.



James Suckling – 90/100 – 2020
Wine Enthusiast – 91/100 – 2022
International Wine & Spirit Competition – Silver Best in Class – 2006

ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ёмкость: 0,75 л
Размер бутылки: 33×10 см
Вес бутылки: 1,3 кг
Размер короба: см
Вес короба: 7,556 кг
Бутылок в коробе: 6

Количество слоев:
Количество коробов в слое:
Количество бутылок на паллете: 504
Вес паллета: 654 кг
Штрих код бутылки: 8029095001503
Штрих код коробки: 68029095001505

