



Pino - Dolcetto d'Alba superiore 2021

De naam "Pino" verwijst naar de pijnboom, een kenmerkende plant voor het Italiaanse platteland. Deze wijn onderscheidt zich door subtiele tonen van zwart fruit (zwarte bes) en specerijen (peper), een mooie frisheid, balans en lengte die kenmerkend zijn voor het terroir van Alba. Het nummer van de fles en het totale aantal flessen zijn met de hand geschreven op etiketten van handgemaakt papier. Dit maakt elke fles uniek en geeft ze als het ware een eigen identiteit.

Producent	Fabio Gea
Regio	Italië
Volume	75.0 cl.
Druivenras	Dolcetto
Drinking window	-
Alc.	12.5%
Vinificatie	De druiven worden onsteeld en krijgen een maceratie van drie weken. De gisting en rijping vinden plaats in glazen dame-jeanne flessen gedurende negen maanden. Geblend in zelfgemaakte porseleinen potten. 10-25 mg zwavel per liter toegevoegd bij het bottelen.
Rijping	In artisanale glazen flessen "dame-jeanne"

40,99 €