



Dolcetto d'Alba

Superiore Nassone
Dosio Vigneti

Anbaugebiet: Italien / Piemont DOC

Rebsorte(n): Dolcetto

Ausbau / Herstellung: Holzfass

Charakteristik: Jahrgang 2016

Die kräftigen und einladenden Aromen erinnern an reife Sauerkirschen, Pflaumen und Brombeeren und sie werden apart von einem zarten Rosen- und Kräuterduft umrahmt. Am Gaumen zeigt sich der mittelkräftige Körper in einem schönen Gleichgewicht zwischen dem weichen Tannin, der lebendigen Säure und dem leicht wärmenden Alkohol. Ein sehr fruchtiger, kompakter und doch rassis Charmeur.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Mit seiner geschmeidigen Fruchtigkeit passt dieser Wein hervorragend zu kräftigen, mediterranen Gerichten, wie z. B. Poulet Provencale, Minestrone und Antipasti, aber auch zu Lamm- und Wildfleischgerichten, zu einem Pilzrisotto und zu würzigen Käsesorten ist er ein wunderbarer Begleiter.

Qualität und Genuss aus dem Piemont

Die Geschichte des Weinguts Dosio beginnt im Herzen der Langhe, in La Morra, einem malerischen Ort mit zauberhafter Aussicht auf die sanften piemontesischen Hügel. 1974 erwarb Beppe Dosio ein altes Gutshaus aus dem 18. Jahrhundert samt Rebbergen und gründete sein eigenes Weingut. Mit Leidenschaft und einem ausgeprägten Qualitätsbewusstsein entwickelte er das Unternehmen von einem kleinen, eher hobbymäßigen Betrieb zu einem international anerkannten Weingut.

2010 übernahm Gianfranco Lanci das Weingut und leitete eine umfassende Modernisierung ein. Heute führen seine Kinder, Chiara (im Bild) und Massimo Lanci, sein Erbe fort, indem sie Tradition und Innovation in Einklang bringen. Der Fokus liegt weiterhin auf der Wertschätzung des einzigartigen Terroirs, der Qualität der Weine und dem Respekt vor der Geschichte und Natur.

2023 wurde das Agri-Wine Resort Antica Dimora Dosio eröffnet – ein behutsam restauriertes Bauernhaus aus dem späten 19. Jahrhundert, das Gästen die Möglichkeit bietet, die faszinierende Geschichte und Einzigartigkeit dieses Ortes hautnah zu erleben.

