

FAKTA

TORELLI DOLCETTO D'ASTI

Område: Piemonte, Italien

Drue: Dolcetto



Den lille Dolcetto

Mario og Gianfranco Torelli's Cascina Milana i Bubbio, som vi finder i hjertet af Asti Lange, er et dejligt eksempel på det enorme potentiale, der er i de vine, der dyrkes på disse stejle bakker i Piemonte. De stejle skråninger i område omkring Asti er en udfordring for vinproducenterne, men giver samtidig en unik drue. Selvom markarbejdet er udfordrende, er udbyttet fra den kostbare og rige jord imponerende.

Mario og Gianfranco dyrker her Moscato, Brachetto, Chardonnay, Barbera og så altså også Dolcetto.

Dolcetto betyder lille søde på italiensk, hvilket den bestemt ikke er. Vine på Dolcetto er generelt meget tørre og har altid en umiskendelig duft af bitre kirsebær, der ledsages af en god syre. Kort sagt, en ægte italiener!

Dolcetto er næsten udelukkende plantet i Piemonte og mere præcist i Langhe. Det er en frugtig vin, der skal drikkes i sine første leveår. Den modner tidligere end Nebbiolo og Barbera – de kendte druer fra Piemonte. Derfor er den ofte plantet i Piemontes mest kølige egne, hvor de andre sorter ikke kan modne. Dolcetto er i det hele taget en druesort, der er nem at have med at gøre. Det betyder desværre, at den sjældent får lige så stor opmærksomhed som sine mere populære artsfæller.

Men denne Dolcetto bør man stifte bekendtskab med.

Hargaard
VINIMPORT

Skærshøjvej 11

7790 Thyholm

Tlf. 40 87 57 58

bent@hargaardvinimport.dk

www.hargaardvinimport.dk