

Rio Del Lupo



DOLCETTO D'ASTI

HERKUNFT

Rio Del Lupo, so heißt die Azienda Agricola di Malte Wandel nach einem kleinen Flüsschen, das das Anwesen begrenzt. Das Weingut gehört zu der kleinen Berggemeinde Loazzolo in der Provinz Asti, im Herzen des Monferrato im Piemont in Norditalien. Das für seine Trüffeln berühmte kleine Städtchen Alba liegt ganz in der Nähe. Auch die Piemontkirsche ist hier heimisch, die mit Schokolade überzogen zu einer der vielen regionalen Köstlichkeiten zählt. Dominiert wird die Region vom Weinbau. Auf Rio del Lupo werden seit Jahrzehnten von alteingesessenen Weinbauern unter kundiger Beratung regionaler Önologen die Trauben für unseren Dolcetto angebaut, seit 2006 auch für Arnäis und Nebbiolo.

WEINBERG

Das Weingut produziert seine Dolcetto-Trauben auf 0,3 ha südlich ausgerichteter Hänge, mit 30%iger Steigung, etwa 380 Meter über dem Meeresspiegel. Diese Lage garantiert nahezu ganztägig volle mediterrane Sonne, abgemildert an vielen Tagen durch den für die Gegend typischen milchigen Dunst. Die kräftige fruchtbare Erde, sandiger Lehm mit Kalkanteilen, zusammen mit gelegentlichen, starken Regenfällen lässt den Dolcetto perfekt gedeihen. Diese Bedingungen begünstigen außerdem Obstbäume aller Art, vor allem aber von Mandel-, Pfirsich- und Feigenbäumen. Am Rand der Weinberge wachsen üppigste Rosenbüsche und über allem liegt im Hochsommer ein Hauch von Lavendel und Rosmarin.

PRODUKTION

Die Weinernte beginnt in der Regel gegen Mitte September, wenn die Dolcetto-Trauben ihre volle Reife erreicht haben und ihre typische dunkelrote Farbe. Die Weinbauern lesen die Trauben von Hand. Nach der Ernte werden die Trauben von einem ortsansässigen erfahrenen Winzer im Auftrag der Azienda Agricola di Malte Wandel nach modernsten Verfahren gekeltert und in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks 5-6 Monate lang vinifiziert. Von Anfang an entfalten die Trauben einen intensiven frischen Fruchtduft mit leiser Mandelnote.



Azienda Agricola Malte Wandel

Regione Ronconuovo, 13 – 14050 Loazzolo (AT) – Partita IVA 01325570057

e-mail: info@rio-del-lupo.de, website: www.rio-del-lupo.de

GESCHMACK

Wenn unser Dolcetto d'Asti in Flaschen abgefüllt ist, benötigt er noch einige Monate der Ruhe, bis er sein spezielles Aroma vertieft hat und er sich zu einem kräftigen, eigenwilligen, trockenen Rotwein entwickelt hat. Er besticht durch eine angenehm frische Fruchtsäure (Kirschen) und feine Gerbstoffe (Mandeln) lassen ihn harmonisch und lebendig erscheinen. Er ist etwas ganz Besonderes: eher herb, kräftig und süffig liegt er geschmacklich nicht unbedingt im Mainstream derzeit gängiger roter Modeweine, was der Kenner und Liebhaber zu schätzen weiß.

Weniger Weinkundige sollten sich auch nicht von dem Namen dieses Rotweins - „Dolcetto“ - verwirren lassen. Er hat mit den süßen italienischen Dessertweinen rein gar nichts zu tun. Rio del Lupo Dolcetto d'Asti ist ein unverwechselbarer, unkomplizierter und leichter roter Wein. Ein Wein, der bei Weinbauern und Winzern selbst nahezu jeden Tag auf den Tisch kommt und zwar im Sommer wie im Winter.

GASTRONOMIE-TIPP

Die perfekte Trinktemperatur des Dolcetto d'Asti liegt bei 17° Celsius. Er sollte auf keinen Fall zu kühl genossen werden und mindestens einige Stunden zuvor geöffnet sein. Am besten passt er zu italienischen Antipasti und Nudelgerichten, zu dunklem Fleisch und zu Käsespezialitäten aller Art.

ÖNOLOGISCHE CHARAKTERISTIK

Alkoholgehalt 12,5 %;

Säureanteil 5,00 g/l;

VERPACKUNG

6 Flaschen - 75 cl - pro Karton.



Azienda Agricola Malte Wandel

Regione Ronconuovo, 13 – 14050 Loazzolo (AT) – Partita IVA 01325570057

e-mail: info@rio-del-lupo.de, website: www.rio-del-lupo.de