



O winach dla każdego...

niedziela, 26 lutego 2017

ZWIEWNA ELEGANCJA - DOLCETTO D'ALBA 2010 MADONNA DI COMO...

Marchesi di Barolo... jakim to sentymentem darzę tą winnicę!. Za każdym razem gdy odwiedzam Piemont, zawsze moje kroki kieruję na Via Roma 1 w Barolo, gdzie przekraczając bramę winiarni Marchesi zaczynam „czuć się jak w domu”, tu każdy odwiedzający spotka się z przychylnością gospodarzy, jak również personelu pracującego w winnicy. Każdego roku również nie mogę odmówić sobie zakupu kilku

butelek do swojej piwniczki, aby raczyć się nimi podczas całego roku w oczekiwaniu

butelek do swojej piwniczki, aby raczyć się nimi podczas całego roku w oczekiwaniu na kolejną wizytę w Piemontcie.



Pochodzące z samego centrum Piemontu ze 110 hektarowej winnicy Marchesi di Barolo wino Dolcetto d'Alba jest jedną z podstawowych etykiet tej winnicy, której grona zbierane są z winnic zlokalizowanych w Madonna di Como, małej wiosce położonej na wschodnich krańcach Alby. To tu na parcelach położonych na wysokości 400 m.n.p.m, na glebach piaszczystych z domieszką mułu oraz kwarcytu dojrzewają w systemie Guyota grona Dolcetto. Fermentacja wina odbywa się w kontrolowanej temperaturze, a maceracja na skórkach trwa 4 dni. Wino dojrzewa w cementowych kadziach gdzie przechodzi fermentację malolaktyczną (zamiana kwasu jabłkowego na kwas mlekowy), powodując zmniejszenie kwasowości oraz zmiany w jego aromatach.



Dolcetto d'Alba 2010 Madonna di Como to wino o purpurowej barwie z intensywnymi aromatami ciemnych owoców (wiśnia, czereśnia) są tutaj również owoce leśne (czarna porzeczka, jagoda) oraz za sprawą wieku wina (7 lat) wydobywające się aromaty podsuszanych owoców jak również konfitury. Nie odnajdziemy tutaj zbyt wysokiej taniny oraz kwasowości, wino jest delikatne i zarazem zwiewne, dając łatwą pijalność oraz dość duży wachlarz połączeń z potrawami.

Nam osobiście bardzo ładnie skomponowało się z **rizotto z kurczakiem peklowanym w marynacie miodowo, musztardowo, sojowo, paprykowej**. Tak przygotowana potrawa gdzie odnaleźć było można trochę słodczy, goryczki, pikantności oraz kwasowości idealnie sprawdziła się z kieliszkiem Dolcetto. Wino równie dobrze sprawdzi się z delikatnymi potrawami mięsnymi oraz z dojrzewającymi wędlinami.



Dolcetto d'Alba Madonna di Como dostępne jest w ofercie naszych importerów w cenie około **70,00 zł**, więc warto spróbować choć części Piemontu.