



Francesco & Scanavino
SELEZIONE VINI NOBILI



MAJESTAS
Diano d'Alba DOCG

Einer der wenigen italienischen D.O.C.G.-Weine, deren Anbaugebiet auf eine einzige Gemeinde beschränkt ist, die zudem noch gänzlich von dem D.O.C.-Gebiet des Dolcetto von Alba umgeben ist. Hier auf dieser kleinen Landzunge, die sich oberhalb der Stadt Alba erstreckt, entsteht der DIANO D'ALBA, der trotz der Ähnlichkeiten zu seinem Nachbarwein besondere Nuancen offenbart, die ihn einzigartig machen.

In dieser Gemeinde nennt man die besonders guten Weinberge „Söri“, ein Ausdruck aus dem piemontesischen Dialekt, der für „sonnig“ steht. Um unser Erzeugnis von anderen zu unterscheiden, führen wir eine Assemblage von mehreren „Söri“ durch, so dass wir auf diese Weise einen wirklich einzigartigen Wein erhalten.

REBSORTE: 100 % Dolcetto

BODENBESCHAFFENHEIT: lehmig-kalkig

FARBE: sattes Rubin mit violetten Reflexen, die mit der Alterung schwächer werden; tief und leuchtend

DUFT: nuancenreich, ausgeprägt, weinig mit Noten von Veilchen, angenehm körpervoll und mandelartig

GESCHMACK: gut strukturiert und ausgeglichen, geschmeidig, samtig, Tannine in richtigen Maßen, angenehm nachhaltend

VERFEINERUNG: inahltanks

ALTERUNGSPOTENTIAL: ein Wein, der bei liegender Lagerung in kühlen Kellerräumen bis zu 5 Jahre alt werden kann

VERWENDUNG: ein Wein, der zu allen Gerichten einer Mahlzeit passt, also wunderbar Reis und Nudeln als erste Gänge, weißes und dunkles Fleisch, sowie frischen Käse begleitet

EMPFOHNES GLAS: weites Tulpenglas

SERVIERTEMPERATUR: 17-18 °C

Francesco Scanavino &C. sas

Loc.Scorrone,31-Str.Prov.31-12054-COSSANO BELBO(CN)-Piemonte-Italia

T.+39 0141 837102 F. +39 0141 185 0492 info@francescoscanavino.com www.francescoscanavino.com