VININFORMATION



Dolcetto d'Alba

Marengo Mauro

Piemonte, Italien

Piemonte ligger i det nordvestlige Italien og er et område med forholdsvis stor variation i dets vine på grund af mikroklimaer. Denne nordlige og meget disede egn er mest kendt for sin produktion af de forførende rødvine fra Barolo og Barbaresco. Det er også i Piemonte der produceres de berømte og berygtede søde vine fra Asti og en lille men kvalitativ produktion af hvide vine.

Marengo Mauro-vinhuset ligger i hjertet af Langhe-regionen, mellem Novello og Barolo, og blev grundlagt af Mauros oldefar i 1911. Den første vinproduktion begyndte for alvor i 1950'erne og 60'erne, da Francesco og Angela Marengo udvidede deres landbrugsjord og begyndte at plante Nebbiolo, Barbera og Dolcetto. Angela, den første kvinde til at plante Nebbiolo-vinstokke i Novello, var en central figur i denne udvikling. I 2014 tog Gabriella, den ældste datter, beslutningen om at omdanne familiens landbrugsvirksomhed til et vinhus. Hun blev hurtigt støttet af sine søskende Elisa og Daniele, som henholdsvis bidrog med design af etiketter og som vinmager. I dag ejer familien omkring 15 hektar vinmarker, og producerer cirka 30.000 flasker om året. Vinhuset er stadig drevet af familien, hvor hver medlem spiller en aktiv rolle, fra vedligeholdelse af vinmarkerne til reception og markedsføring.

Druerne til denne vin stammer fra vinmarker i Novello, hvor den kalkholdige lerjord og de sydvendte skråninger skaber ideelle forhold for denne tidligt modnende druesort. Vinstokkene, plantet med espaliersystem og Guyot-beskæring, trives i området og giver en vin med en intens frugtagtig karakter.

Druesort:	100% Dolcetto
Vinifikation:	Gæres i rustfri ståltanke ca. 8 dage og lagres efterfølgende i rustfrie ståltanke i minimum 6 måneder før aftapning.
Smagsnoter:	Let og frisk struktur med bløde tanniner og en behagelig syre, som fremhæver de frugtige noter af røde bær og et strejf af mandler på ganen.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S