

Naam	Dolcetto d'Alba Tumulín
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Traversa
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, weinig kruidig, subtiel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Dolcetto d'Alba
Druivensoorten	100% dolcetto
Alcoholpercentage	14,50% vol

Omschrijving

Het wijndomein Traversa werd in 1834 opgericht door grootvader Giacomo. Het wijnhuis is gelegen op een van de mooiste heuvels van Neive (dorp in de Barbaresco appellatie), namelijk de heuvel Canova. Deze familieboerderij wordt omgeven door wijngaarden en is onlangs gerestaureerd. De familie Traversa heeft een diep respect voor zijn geschiedenis, zoals blijkt uit zijn kelder voor de rijping van de grote rode wijnen die dateren uit de 19e eeuw.

Het landgoed is momenteel in handen van de broers Flavio en Franco die het werk van hun voorouders voortzetten. Deze schattige Italiaanse familie produceert een van de meest gastronomische en puurste Moscato d'Asti die we hebben geproefd. Het is letterlijk alsof je verse druiven eet! Maar hun vlaggenschipwijn is natuurlijk de Barbaresco. Deze laatste profiteert altijd van een lange rijping in fles voordat hij op de markt komt. De vintagewijn Staderi is gemaakt van oude wijnstokken van meer dan 80 jaar oud, met een zeer lage opbrengst.

Traversa is een klein familiebedrijf waar alles op authentieke wijze wordt gemaakt met passie van de wijngaard tot in de fles. Zelfs de labels worden met de hand getekend!

De Dolcetto d'Alba Tumulín heeft een robijnrode kleur met paarse reflecties. In de neus vinden we mooie aroma's van rode vruchten. In de mond is hij eveneens fruitig en sappig. Frisse afdronk.

Serveren bij

charcuterie, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus

Oorsprong

Neive, wijngaard aangeplant in de jaren '80.

Flesafsluiting

synthetische kurk

