

Langhe Dolcetto

Denominazione d' Origine Controllata

Varieta' vitigno

100% Dolcetto

Raccolta

15-20 Settembre

Vinificazione

Botti d'acciaio

Invecchiamento

In botti d'acciaio per cinque mesi e in bottiglia per due mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino tendente al violaceo. Il profumo è caratteristico, vinoso, gradevole. Sapore asciutto, retrogusto gradevolmente amarognolo, di discreto corpo, armonico

Abbinamenti

Antipasti di carne, grigliate, primi piatti

Gradi

12,5% alc. vol.

Temperatura di servizio

16-17 °C

