



## Dolcetto d'Alba Doc



VITIGNO  
Dolcetto 100%



TRATTAMENTI FERMENTATIVI  
Fermentazione a temperatura controllata per 12 giorni



AFFINAMENTO  
100% acciaio



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA  
16°/17°C



NOTE DEGUSTATIVE

Colore  
Rosso rubino con riflessi di mora e di viola

Profumo  
Gradevole, fragrante e molto fruttato e caratteristico

Sapore  
Al palato armonico e piacevolmente secco con una nota finale di mandorla