



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