



Dolcetto D'alba DOP Coldefosso

Scheda Tecnica

Il Dolcetto è un vitigno antichissimo che vanta grande tradizione in terra piemontese. Fortemente influenzato dalle zone di provenienza esprime, coltivato nell'albese, le caratteristiche uniche e tipiche della zona.

VITIGNO: DOLCETTO

TERRENO: SABBIOSO – ARGILLOSO

VENDEMMIA: TERZA DECADE DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE: ACCIAIO

Modalità di servizio e Abbinamenti

Modalità di servizio: bicchiere da vino rosso.

Temperatura di 16/18°.

Abbinamenti: elegante vino da tutto pasto, accompagna primi piatti, risotti, secondi di carne e formaggi freschi e di media stagionatura.

Longevità Da gustare giovane.

Formato 75 cl.

Note Organolettiche

Colore: rosso intenso, brillante.

Profumo: composto, fruttato, con sentori di mirtillo e lampone su sottofondo balsamico.

Gusto: armonico, pieno e di buon corpo, con la tipica nota gradevolmente amarognola.