



Piemonte DOC Dolcetto



Vitigno: Dolcetto

Zona di produzione: Piemonte

Periodo di maturazione: ultima decade di Settembre

Vinificazione: dopo la raccolta le uve sono trasferite in serbatoi di acciaio inox dove viene eseguita la fermentazione alcolica. La macerazione avviene per circa 20 giorni e segue la fermentazione malolattica. Affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi prima della commercializzazione.

Note di degustazione: Sentore dominante di mora, esaltate da note di ciliegia, frutti rossi e ribes. Il sapore è equilibrato, armonico e fresco, oltre ad essere piacevolmente persistente

Abbinamenti: accompagna primi a base di pasta, secondi di carne bianca o rossa, formaggi e insaccati.

Formato



0,75 L

AZIENDA VINICOLA GUIDO MAZZARELLO S.N.C

Uffici e cantine: Via Roma 72, 15070 Casaleggio Boiro (AL), Italia Tel: +39 0143 875523 ;
email: info@guidomazzarello.it ; sito web: www.guidomazzarello.it