


# LODALI

DAL 1939

**Dolcetto d'Alba DOC**  
Denominazione di Origine Controllata



 Italia, Piemonte

**ZONA DI PRODUZIONE:** Le uve provengono esclusivamente da vigneti ubicati nei comuni di Treiso

**UVE:** Dolcetto 100%

**VENDEMMIA:** Manuale, in cassette

**TECNICA DI VINIFICAZIONE:** Pigia, diraspatura, Macerazione a temperatura controllata per circa 10 giorni

**AFFINAMENTO:** 3 mesi in vasche di acciaio inox e 3 mesi in bottiglia

**COLORE:** Rosso rubino pieno con riflessi porpora

**PROFUMO:** Fine ed intenso con belle note di frutti rossi

**GUSTO:** Pieno ed armonico, morbido con retrogusto piacevolmente amarognolo

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Carni rosse e bianche, funghi, paste ripiene

**DEGUSTAZIONE:** Servire alla temperatura di 16°C

**GRADAZIONE:** vol. 13%

**ALLERGENI:** Contiene solfiti

