

VINCHIO - VAGLIO SERRA



 Italia, Piemonte

Dolcetto Magnum

PIEMONTE D.O.C. DOLCETTO

Il Dolcetto, pur essendo uno dei vitigni più diffusi in Piemonte, per la nostra Cooperativa rappresenta una produzione abbastanza limitata, ma non per questo meno curata. La macerazione, a temperatura controllata, avviene per un periodo limitato di circa 4 – 5 giorni.

Il consumatore potrebbe essere tratto in inganno dal nome, immaginandolo dolce; il Dolcetto invece è un tipico vino dal sapore asciutto, si presenta di colore rosso rubino vivo con riflessi viola, ha un profumo gradevolmente fruttato, al palato armonico e gradevole, leggermente tannico.

Vitigno: Dolcetto

Grade Probable: 3-4 anni

Temperatura di servizio: 18°C

Vinificazione: Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili.

Accostamenti Gastronomici: Accompagna i primi piatti delicati, le carni rosse e saporite.

Allergeni: Contiene solfiti

