

Langhe Dolcetto DOC

DOC (DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA)



UVA: DOLCETTO 100%
ZONA PRODUZIONE: LANGHE
TERRENO: **CALCAREO – SILICEI - SABBIOSO**
PERIODO DI VENDEMMIA: SETTEMBRE
INVECCHIAMENTO: 4 – 5 MESI

ANALISI CHIMICA

ALCOOL: 12.00% – 13.00%
ZUCCHERI: 5.00 - 6.00 g/l
SOLFOROSA: 60- 90 mg/l

CARATTERISTICA: FERMO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: colore rosso porpora

Aroma: note fruttate e fresche

Sapore: secco ed asciutto con leggero retrogusto ammandorlato

Temperatura di Servizio: 16-18° C.

Si può conservare: 3-4 anni

PIATTI DA ACCOMPAGNARE

si sposa bene ai piatti della cucina di tutti i giorni. Particolarmente indicato con salumi, risotti e pasta



Via Guglielmo Marconi 55 • Montà D'Alba - Italy
Phone +39(0) 173 975231 • Mobile +39 340 3272683
www.cascinamarchisio.com • info@cascinamarchisio.com