

DOLCETTO D'ALBA

DOLCETTO D'ALBA DOC

Vino vellutato e piacevolmente secco, con retrogusto di mandorla, il Dolcetto è il vino quotidiano nella tradizione familiare della regione.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso rubino intenso con riflessi viola; al naso il profumo è vinoso, ampio, con sentori di fiori, di prugna e lampone. In bocca è morbido, armonico e sapido, di buona struttura, elegante.

Abbinamenti consigliati: adatto all'intero pasto, predilige primi piatti di pasta, minestre, carni bianche e formaggi freschi.

Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C.

