

Dolcetto d'Alba DOC

Comune: Monforte d'Alba - Loc. San Sebastiano

Vitigno: Dolcetto 100%

Vinificazione: fermentazione spontanea a contatto con le bucce in vasche d'acciaio per 10-15 giorni.

Affinamento: 6 mesi in vasche d'acciaio con successivo imbottigliamento nel mese di marzo.

Formato: 0,75 L

Temperatura di servizio: 18-20° C

Profilo sensoriale: profumi freschi e intriganti, di mandorla e ciliegia rossa, pepe e lavanda, in bocca presenta un grande bilanciamento tra acidità e tannino, che lo rende un vino inconfondibile, di ottima beva.

