Dolcetto di Diano d'Alba

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Il Dolcetto di Diano d'Alba nasce in un territorio che gli conferisce un carattere unico. Questo vino, da sempre legato alla cultura contadina, è apprezzato per la sua immediatezza e per la sua capacità di accompagnare i pasti quotidiani con gusto e semplicità. La sua bevibilità lo rende perfetto per chi cerca un rosso piacevole, dal carattere schietto e sincero. Dalle paste ripiene alle carni bianche, il Dolcetto è un compagno fedele della tavola piemontese.

Varietà di uva: 100% Dolcetto
Tenore alcool: 13/13,5%
Vinificazione: acciaio e vetro
Colore: rosso rubino con riflessi purpurei
Profumo: vinoso, fruttato
Sapore: buona struttura
Consumo: nei 5 anni
Temperatura servizio: 16/18°C
Tipo di bottiglia: Bordolese spalla alta
Volumi: 0,75cl
Imballo: scatole da 6/12 bottiglie