



**CANTINE
MONFERRINI**



DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

Questo vitigno, coltivato nelle terre di Langa su terreni calcarei tendenti al sabbioso, dà origine a un vino che rispecchia la tradizione della quotidianità piemontese.

Esprime al meglio i suoi caratteri di fragranza e freschezza nel primo anno dalla vinificazione.

COLORE

Rosso rubino tendente al violaceo

PROFUMO

Fresco, fragrante, con sentori di frutti maturi

SAPORE

Asciutto, elegante, di media struttura e con un gradevole retrogusto di mandorla

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo l'accostamento con piatti tipici piemontesi, quali carne all'Albese, carni bollite e pasta all'uovo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16° - 18°C

DATI ANALITICI

Tenore di alcool: 12,50 – 13,50 % vol

Durata del vino: 3 – 4 anni

Cantine Monferrini S.N.C. - Via A. Chiari, 90 - Narzole – CN – Italia

Tel. 0173/77200 - www.cantinemonferrini.it - info@cantinemonferrini.it