



**CANTINE
MONFERRINI**



PIEMONTE D.O.C. DOLCETTO

Il Dolcetto è un vitigno a bacca nera autoctono. La zona di produzione è molto ampia e si localizza maggiormente nel basso Piemonte. Si tratta di un vino di pronta beva, ma anche di buon corpo e nel contempo morbido e gradevole.

COLORE

Rosso rubino intenso

PROFUMO

Vinoso con sentori di frutta quali la ciliegia e il mirtillo

SAPORE

Asciutto, fragrante, giustamente tannico

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da tutto pasto che trova un buon accostamento con antipasti in genere, con carni bianche, insaccati e formaggi freschi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16° - 20°C

DATI ANALITICI

Tenore di alcool: 12,00 – 13,00 % vol

Durata del vino: 2 – 3 anni

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

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