



Denominazione / Product name

Regione / Region

Tipologia / Type

Uvaggio / Grapes

**Langhe Dolcetto D.O.P.**

Piemonte

Vino Rosso / Red Wine

100% Dolcetto

**Produzione / Production**

Vendemmia / Vintage

Vinificazione / Vinification process

Settembre/ September

Tradizionale in acciaio a temperatura controllata

Traditional vinification in stainless steel

Affinamento / Maturation

In bottiglia

In bottle

**Dati tecnici / Technical data**

Alcohol / % Vol

13,5 %

Zuccheri / Sugar g. per lt

1,2

Acidità tot. Acidity g. per lt

5,70

Anidride Solf. tot. / Sulfites tot. mg. per lt

85

**Confezionamento / Packing**

Bordolese Europea 750 ML

**Viticulture**

Densità di Impianto / Planting density

4000 piante / Ha

Tipo di suolo / Soil Types

Medio Impasto / Silty, clayey and sandy

Altitudine / Altitude

250 – 300 mt slm

**NOTE DEGUSTATIVE**

Vino Rosso ottenuto dalla vinificazione delle uve Dolcetto. Vino che se bevuto giovane, si distingue per i suoi profumi fruttati e avvolgenti con note di ciliegia. Pieno ed invitante, leggermente tannico, acidità equilibrata e di buon corpo. Si consiglia di abbinarlo ad antipasti piemontesi, pollo arrosto, carni bianche e formaggi a pasta tenera o poco stagionati.

**TASTING NOTES**

Red wine achieved through vinification of Dolcetto grapes. This is a very distinctive wine best consumed at a young age to fully grasp the fruity perfume. It is full, very inviting, and slightly tannic (if the maceration was prolonged during the primary fermentation). It does not include aging and remains unchanged in its organoleptic and olfactory features.

Serving temperature: 20° C.