

Dolcetto d'Alba DOC - Sordo



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Piemonte
- Vitigno: Dolcetto 100%
- Tipo di terreno: Argilloso-calcareo
- Vinificazione: Fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a temperatura controllata
 - Affinamento: 6 mesi in vasche d'acciaio e 3 mesi in bottiglia

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino con sfumature viola
- Profumo: Delicato, floreale, ricorda frutta a bacca rossa, erbe selvatiche ed aromatiche
- Gusto: Fresco, fruttato, pieno, asciutto e dal finale equilibrato.