

ROSSO, DOC

Langhe Dolcetto

Costa Catterina · Roero, Piemonte

UVE	Dolcetto
DENOMINAZIONE	DOC
ZONA	Roero, Piemonte

NEL BICCHIERE

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo intenso, sentori di menta e frutta a polpa rossa. Sapore asciutto, armonico,fruttato.

VINIFICAZIONE

Dopo un periodo di fermentazione alcolica in vasche di acciaio, il vino viene messo in botti grandi di legno da 30 hl. per 8 mesi. In seguito viene imbottigliato e fa un invecchiamento in bottiglia di 4 mesi.

AFFINAMENTO

acciaio, 8 mesi in legno, imbottigliamento dopo 1 anno dalla vendemmia.

Per campioni e condizioni: Claudio Cappelletti
342 807 7784 · cappelletticlaudio.com