



Antico Monastero



Dolcetto d'Alba DOC

NOTE TECNICHE:

Vitigno: Dolcetto 100%

Alcool: 13%

Colore: Rosso Rubino

Zucchero residuo: 5 g/l

VIGNETO:

Area di produzione: Alba

Altitudine: 200/300m slm

Terreno: Argilloso – Calcareo

VINIFICAZIONE:

Periodo di contatto con le bucce: 6 giorni

Fermentazione: in vasche d'acciaio

Invecchiamento: 6 mesi in bottiglia

SUGGERIMENTO DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO:

Impressione di degustazione: Aromi di frutta rossa, tannino setoso, morbido.

Temperatura di degustazione: 18° C

Abbinamento del pasto: Formaggio, pasta, risotto, carne come brasato, pollo