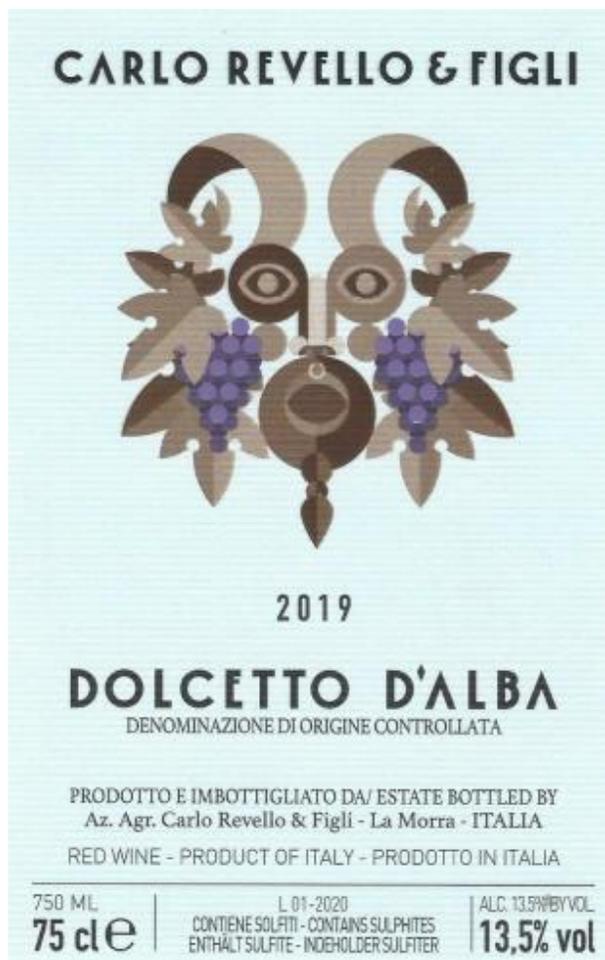


CARLO REVELLO & FIGLI



Dolcetto d'Alba DOC



Varietà: 100% dolcetto, vendemmia metà settembre



Vigneto: localizzato nel comune di La Morra, ha una resa di circa 70 q.li/Ha di uva e poggia su un terreno di tipo calcareo argilloso



Vinificazione: fermentazione spontanea a contatto con le bucce in vasche d'acciaio per circa una settimana



Affinamento: 9 mesi in vasche d'acciaio con successivo imbottigliamento nel mese di giugno.



Profilo sensoriale: colore rosso rubino con riflessi violacei, profumi freschi e intriganti, di mandorla e ciliegia, in bocca presenta un grande bilanciamento tra acidità e tannino



Temperatura di servizio: 16-18° C



Abbinamento: Vino da tutti i giorni per la gradazione alcolica moderata e l'ottima freschezza, ottimo con primi e formaggi freschi.

Az. Agr. Carlo Revello & Figli – Fraz. Santa Maria – borgata Serra dei Turchi 96/A 12064 La Morra (CN) Italy



+393347190444



info@carlovello.com



@carlovelloefigli