

# Classici Doc

## Ramaudio

Piemonte DOC Rosso - 750 ml

<b>Vitigno / Varietal</b>	Barbera, Freisa e Dolcetto per almeno il 60% , a volte completato con Merlot e/o Cabernet Sauvignon Barbera, Freisa and Dolcetto for almost 60%, sometime Merlot and/or Cabernet Sauvignon for remaining part of the blend.
<b>Vinificazione Winemaking</b>	Grape-stalks removal and pressing. Maceration process at temperature controlled in programmable vinificator; racking and start malolactic fermentation. Grape-stalks removal and pressing. Maceration process at controlled temperature in programmable tanks with removal of grape-seeds.
<b>Gradazione alcolica Alcohol</b>	12,5% Vol. *
<b>Garde probable</b>	2-3 anni*/ years
<b>Temperatura di servizio Serving temperature</b>	18° C.
<b>Accostamenti gastronomici Food pairings</b>	Accompagna molto bene i salumi, le carni bianche oppure i formaggi con confetture a fine pasto. Perfect to be paired with tasty first courses, with meat and cheese.

## Montecroce

Piemonte DOC Cortese - 750 ml

<b>Vitigno / Varietal</b>	Cortese 100%
<b>Vinificazione Winemaking</b>	Pigiatura e pressatura delle uve. Decantazione e fermentazione a temperatura controllata. Grape pressing, decantation and fermentation at controlled temperature.
<b>Gradazione alcolica Alcohol</b>	11,5% Vol. *
<b>Garde probable</b>	1-3 anni*/ years
<b>Temperatura di servizio Serving temperature</b>	10-12° C.
<b>Accostamenti gastronomici Food pairings</b>	Le sue qualità lo rendono molto adatto ad accompagnare gli antipasti, i piatti di pesce e nei mesi estivi, servito fresco, è ideale per tutto il pasto. Its qualities makes it very suitable to be paired with hors d'oeuvres, fish and in summer, when served cool, it is perfect for the entire meal.

\*Dati medi indicativi / Average data

