

I Rossi



San Giorgio

• Piemonte DOC Dolcetto - 750 ml •

Il Dolcetto, pur essendo uno dei vitigni più diffusi in Piemonte, per la nostra Cooperativa rappresenta una produzione abbastanza limitata, ma non per questo meno curata.

La macerazione, a temperatura controllata, avviene per un periodo limitato di circa 4 - 5 giorni.

Il consumatore potrebbe essere tratto in inganno dal nome, immaginandolo dolce; il Dolcetto invece è un tipico vino dal sapore asciutto, si presenta di colore rosso rubino vivo con riflessi viola, ha un profumo gradevolmente fruttato, al palato armonico e gradevole, leggermente tannico.

Vitigno	Dolcetto 100%
Vinificazione	Diraspigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili.
Gradazione alcolica	12,5% Vol.*
Garde probable	3-4 anni*
Temperatura di servizio	18° C.
Accostamenti gastronomici	Ideale per accompagnare primi piatti saporiti con sughi di carne o funghi. Si abbina a secondi a base di carni rosse (brasati, arrosti) e selvaggina. Bene con formaggi erborinati, stagionati e piccanti.

*Dati medi indicativi