

I Bag-in-Box



Riocrosio

• Piemonte DOC Dolcetto - 3l •

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. *

Temperatura di servizio

18° C.

Accostamenti gastronomici

Accompagna i primi piatti delicati, le carni rosse e saporite.

*Dati medi indicativi