

I Bag-in-Box



Riocrosio

• Piemonte DOC Dolcetto - 10l •

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