



Ca' del Principe

Qualità è indice di Distinzione

DOLCETTO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno:

prodotto con uve Dolcetto.

Terreno:

calcareo.

Sistema di allevamento:

Guyot ad archetto.

Epoca di vendemmia:

generalmente alla seconda decade di settembre in base al livello di maturazione stabilito.

Vinificazione:

raccolta manuale, diraspatura soffice e successiva fermentazione sulle bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 10 giorni.

Colore:

rosso porpora con riflessi violacei.

Profumo:

vinoso, fruttato, molto persistente.

Sapore:

corposo, morbido, armonico.

Gradazione:

13,5% vol.

Abbinamenti:

abbinabile con primi e secondi piatti importanti, selvaggina, salumi e formaggi ad una temperatura di servizio di circa 18° C.

Informazioni tecniche:

contenuto 75 cl.

Imballo:

scatole da 6 bottiglie.



Azienda Agricola Ca' del Principe

Strada Nicrosi, 3 - 12058 - Santo Stefano Belbo (CN) - Italia
Tel. +39 0141 847150 - Email: info@cadelpincipe.com - Web: www.cadelpincipe.com