



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 rubino 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 84.71.50 - info@cadelprincipe.com - www.cadelprincipe.com