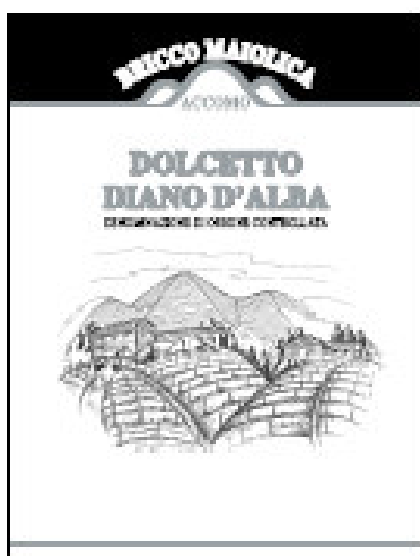




**DOLCETTO
DIANO D'ALBA**
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



*100% uva Dolcetto
Vigneto di 4 ettari (circa 24.000 bottiglie)
impiantato nel 1980
esposto a sud-est (340 - 360 metri s.l.m.)*

Colore rosso rubino con riflessi viola

*Profumo delicatamente vinoso, con sentori
di ciliegia matura*

*Sapore fruttato con retrogusto
gradevolmente mandorlato.*

*La vigna é nel Comune di Diano d'Alba,
foglio mappa 25, particelle 124-191-192-
334*

Questa bottiglia vi offre un dolcetto classico, con tutta la freschezza dell'imbottigliamento primaverile.

Affinato in acciaio per circa 8 mesi, è un ottimo vino da tutto pasto: dagli antipasti caldi ai primi piatti (paste, polente, minestre) fino ai secondi di carne bianca.

E' un'antica tradizione offrire, per uno spuntino, il dolcetto con il salame e la tuma di Langa (formaggio semistagionato di latte di pecora e capra).

Va servito a 16/18°C in calici ampi per cogliere la sua delicata vinosità..
