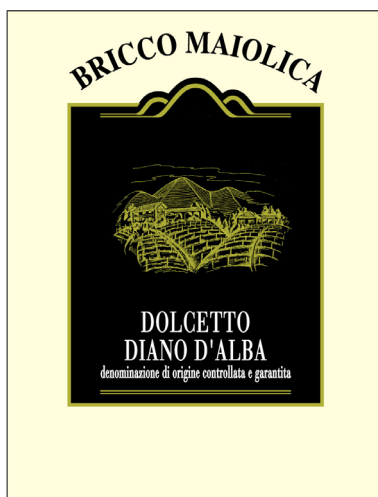


BRICCO MAIOLICA

Dolcetto Diano d'Alba

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Uva: 100% Dolcetto.

Vigneto: di 3 ha
(circa 15.000 bottiglie).

Impiantoato: 1980.

Esposizione: sud-est
(340-360 metri s.l.m.).

Profumo: delicatamente vinoso,
con sentori di ciliegia matura.

Sapore: fruttato con retrogusto
gradevolmente mandorlato.

Questa bottiglia vi offre un Dolcetto classico, con tutta la freschezza dell'imbottigliamento primaverile. Affinato in acciaio inox per circa 8 mesi, è un ottimo vino da tutto pasto: dagli antipasti caldi ai primi piatti (pasta, polenta, minestra) fino ai secondi di carne bianca.

È 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 18°C.



Azienda Agricola Bricco Maiolica S.S.A.

Via Bolangino 7 - 12055 Diano d'Alba (CN) Italy - P.Iva 03505880041 - Tel. +39.0173.612049
info@briccomaiolica.it - www.briccomaiolica.it