



Dolcetto d'Alba



Vitigno: 100% Dolcetto

Sistema di allevamento:
Guyot tradizionale

Produzione media:
90 q.li ettaro

Epoca di vendemmia:
ultima decade di Settembre

Grado alcolico:
13°

Colore: rosso rubino intenso
con note violacee

Profumo: delicato, con note di
frutta fresca e lamponi

Sapore: asciutto, morbido
e moderatamente tannico

Temperatura di servizio:
18°

Abbinamento: facile abbinamento,
si adatta a tutto pasto

AZIENDA VINICOLA CALORIO FILIPPINO - Via Marconi 56/A - 12046 MONTA' (CN)
P.I. 02685160042 - Cod. Fisc. CLR FPP 55C02 F385E
Tel. Fax 0173 976348 - Cell. 329 5815199 - Cell. 348 5686588
E-mail: caloriovini@libero.it