

MONFERRATO DOC DOLCETTO

Ettore



CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipologia: Vino rosso fermo

Vitigno: Dolcetto 100%

Area di produzione: Italia - Nizza Monferrato

Formati: 75 cl

Annata: 2021

Alcool: 13% Vol.

Temperatura di servizio: 18° C

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale, fermentazione in acciaio a temperatura di 25°C. Completa fermentazione malolattica e successivo affinamento di 6 mesi in acciaio.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino, abbastanza intenso e complesso, fruttato e minerale, in bocca è secco, abbastanza caldo e tannico, sapido e abbastanza persistente.



CASCINA PERFUMO

