

MONFERRATO DOC DOLCETTO

Ettore

2024



CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipologia: *Vino rosso fermo*

Vitigno: *Dolcetto 100%*

Area di produzione: *Italia - Nizza Monferrato*

Formati: *75 cl*

Annata: *2024*

Alcool: *12 % 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.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

SUSTAINABLE QUALITY



CASCINA PERFUMO

