Giacosa Fratelli

Dolcetto d'Alba Sarrocco

kontrollierte Ursprungsbezeichnung

Er stammt vom in San Rocco gelegenen Weingarten.
Der Wein hat eine rubinrote Farbe und kann einen sehr leichten, violetten Schaum aufweisen. Trocken und leicht bitter, unterscheidet er sich durch seine Vollheit und mäßige Säure.

Rebsorte: Dolcetto.

Farbe: rubinrot, zu violett neigend.

Duft: weinig, frisch, intensiv und angenehm.

Geschmack: trocken, angenehm bitter, mit gutem Körper und mäßiger Säure.

Mindestalkoholgehalt: 11.5% vol.

Reifung: zum sofortigen Gebrauch. Eine mäßige Reifung von nur wenigen Monaten verbessert seine Eigenschaften.

Aufbewahrung: in liegender Flasche, braucht unbeleuchtete Räume und Schutz vor Temperaturschwankungen.

Bei Tisch: bei einer Raumtemperatur von 16-18°C.
Typischer Tafelwein, passt ausgezeichnet zu allen Speisen.

Via XX Settembre 64, 12052 Neive (Cn) Italy
Tel. +39.0173.67013 - Fax +39.0173.67662
giacosa@giacosa.it - CF e P.Iva 00185550043

www.giacosa.it