



*Giacosa Fratelli*



## Dolcetto d'Alba Madonna Como

Denominazione di origine controllata

---

Da questa vigna otteniamo un vino dal colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Al naso presenta sentori di ciliegia e frutti rossi macerati, talora leggermente ammandorlato al palato.

Il Dolcetto della vigna di Madonna Como è caratterizzato da una bassa acidità e da un piacevole retrogusto amarognolo. È adatto a un moderato invecchiamento, che ne esalta armonia e complessità.

**Vitigno:** Dolcetto.

**Colore:** rosso rubino tendente al violaceo.

**Profumo:** vinoso, fresco, intenso e gradevole.

**Sapore:** asciutto, gradevolmente amarognolo, di buon corpo con acidità contenuta.

**Gradazione alcolica minima:** 11,5% vol.

**Invecchiamento:** di pronto consumo.

Un moderato invecchiamento di alcuni mesi ne migliora le caratteristiche.

**Come conservarlo:** in bottiglia coricata, necessita di locali non illuminati al riparo da sbalzi di temperatura.

**A tavola:** a temperatura ambiente di 16-18°C.

Vino tipico da tavola, si accompagna ottimamente a tutti i cibi.



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

[www.giacosa.it](http://www.giacosa.it)