



Dolcetto d'Alba 2021

Il Dolcetto sprigiona un bouquet meravigliosamente fruttato. Con la sua nota di mandorla nel finale, questo vino secco e vellutato esprime grande raffinatezza.

Produttore	Borgogno
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Piemonte
Classificazione	DOC
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2026
Vitigni	Dolcetto
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	319121
Adatto a	Tartufo, Brasati, Cucina indiana, Manzo, Selvaggina
Valutazioni	James Suckling 90/100



Vinificazione

Fermentazione naturale senza additivi su lieviti selezionati. Durata della fermentazione di circa 12 giorni a bassa temperatura (24-28°C). Il vino viene imbottigliato dopo almeno 4 mesi in cisterna e rimane poi almeno un mese in bottiglia.

