DOLCETTO D'ALBA DOC CASCINA DEL MONASTERO

A Dolcetto é uma uva típica de Piemonte. Amadurece muito rápido e, por isso é plantada em regiões frias da Itália, assim ajuda a manter a acidez e evitar o amadurecimento precoce. Esta casta dificilmente apresenta caráter doce, apesar do nome referenciar isso, produz vinhos macios, frescos, secos e com muitos taninos.

Piemonte - Itália

100% Dolcetto

Envelhece 12 meses em barris de carvalho francês e esloveno.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor vermelho rubi profundo e brilhante.

Aroma intenso de fruta vermelha madura. Toque de frutos secos.

Em boca vinho muito elegante com abundante fruta, rico e persistente.

Temperatura de serviço entre 18ºC a 20ºC.

Carnes vermelhas e massas.

ANÁLISE LABORATORIAL

Teor Alcoólico: 13,5%
Açúcar: 1,6 g/l
Acidez Total: 69,43 meq/l
PH: 3,52

Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA VINHOS do MUNDO

www.vinhosdomundo.com.br