



DACASTELLO

Dolcetto Piemonte D.O.C.

Protagonista della vita contadina piemontese, fin dal 1600 il Dolcetto è presente sulle tavole italiane.

La dolcezza dei chicchi maturi da cui prende il nome, il colore intenso e il fresco bouquet, rendono il Dolcetto Piemonte Dacastello D.O.C. un rosso piacevole e beverino, ideale per la condivisione quotidiana.

Perché come sosteneva il gastronomo francese Brillat-Savarin, *Un pasto senza vino è come un giorno senza sole.*



Dolcetto Piemonte D.O.C.



UVE 100% Dolcetto

DENOMINAZIONE D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE Piemonte, Italia

CLIMA Temperato, sub continentale, caratterizzato da inverni rigidi ed estati calde e umide

VINIFICAZIONE Pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in botti d'acciaio per 4, 5 giorni

ALCOL 12,5°

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18°

FORMATO 0,75 L

BEVIBILITA' Il prodotto è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si consiglia uno stoccaggio in ambiente fresco, asciutto ed a una temperatura compresa tra +5° e +25°. Per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 36 mesi

COLORE Rosso rubino

PROFUMO Fruttato, con note di frutta rossa e prugna

SAPORE Pieno, asciutto e armonico

ABBINAMENTO Accompagna bene piatti a base di carne, selvaggina e formaggi di media stagionatura. Eccellente in abbinamento con la bagna cauda, il tartufo, il bollito misto e i principali piatti della cucina piemontese.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013230775
CODICE EAN CARTONE	8053013234254
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	25
CARTONI PER PEDANA	125
PESO LORDO BOTTIGLIA	1113 gr
PESO LORDO CARTONE	6839 gr