



Le Clivie

Dolcetto d'Alba *D.O.C.*

Vitigno caratteristico delle Langhe, terra ad altissima vocazione vitivinicola, il Dolcetto d'Alba D.O.C. Le Clivie ha radici in un territorio formatosi milioni di anni fa' per sollevamento marino.

Versatile e poliedrico, il Dolcetto d'Alba D.O.C. Le Clivie è un vino di pronta beva, che sa mettere in valore i piatti della cucina casalinga.



DACASTELLO

Dacastello Vini Pregiati S.R.L. - Via Industria, 17 - 12051 Alba (CN) - ITALIA
Tel. +39 0173 509748 info@dacastellovini.com - www.dacastellovini.com

Dolcetto d'Alba D.O.C.



UVE 100% Dolcetto

DENOMINAZIONE Dolcetto d'Alba D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE Alba, Albaretto della Torre, Barolo, Castiglione Falletto, Cherasco, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Novello, Serralunga d'Alba, Verduno, Roddi, Roddino, Piemonte, Italia

CLIMA Temperato, secco d'estate e umido d'inverno

VINIFICAZIONE Diraspapigiatura, fermentazione alcolica e macerazione di 4/6 giorni a temperatura controllata (24/26°) con rimontaggi frequenti

ALCOL 12,5°

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14-16°

FORMATO 0,75 L

BEVIBILITA' Il vino è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si suggerisce uno stoccaggio in ambiente fresco e asciutto. Per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 24 mesi

COLORE Rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO Bouquet fragrante, fresco e fruttato con note di prugna e frutti rossi

SAPORE Asciutto, equilibrato e caldo, dal piacevole retrogusto ammandorlato

ABBINAMENTO Ideale con primi piatti di pasta all'uovo come tajarin e ravioli. Accompagna bene anche torte salate, grigliate di carne e piatti tipici della cucina piemontese come la bagna cauda o il vitel toné.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013237132
CODICE EAN CARTONE	8053013237149
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	10
CARTONI PER PEDANA	100
PESO LORDO BOTTIGLIA	1314 gr
PESO LORDO CARTONE	8269 gr



Le Clivie