



Dolcetto d'Alba Lodoli

Produciamo un vino “molto piemontese”,
simbolo per noi di semplicità e quotidianità.

Denominazione: Dolcetto d'Alba DOC

Vitigno: Dolcetto 100%

Anno di impianto dei vigneti: 1961

Tipo di terreno: calcareo-sabbioso di medio impasto

Esposizione: Est, Sud/Ovest, Ovest

Vendemmia: verso metà settembre

CARATTERI ORGANOLETTICI

colore rosso rubino con riflessi violacei; profumo intenso e vinoso, con delicate note fruttate che ricordano la ciliegia, la fragolina di bosco, le more; sapore secco, armonico e di buona acidità, con retrogusto gradevolmente ammandorlato.

ABBINAMENTI IDEALI

si adatta con semplicità alla tavola quotidiana, ai piatti di pasta all'italiana, al pollame arrosto, alle patate fritte; è perfetto per uno spuntino con formaggi e salumi in ogni momento della giornata.

Temperatura di servizio: 16°C





CONSERVAZIONE

si consuma generalmente giovane, già dalla primavera successiva alla vendemmia, ma si mantiene fragrante fino a 2-4 anni. Si consiglia di conservare la bottiglia coricata, al buio e a temperatura costante.

Azienda Agricola Ca' del Baio

Via Ferrere, 33 - 12050 - Treiso (CN) - Italy

Tel. e Fax: +39.0173.638219

cadelbaio@cadelbaio.com

www.cadelbaio.com

