

DOLCETTO DOC MONFERRATO "SINÈ"



Colore

Rosso granato intenso.

Profumo

Bouquet intenso in cui si evidenzia la mandorla amara e più sottili sentori di frutta matura.

Gusto

Secco, morbido e fruttato.

Abbinamenti

Minestre, secondi di carni rosse e bianche, formaggi.

Come servire

Temperatura di servizio 18°.

Conservazione

Bottiglie coricate al riparo dalla luce e in ambienti freschi. Va consumato preferibilmente entro due anni dopo la vendemmia.

Lavorazione

Vinificato e conservato in acciaio, viene imbottigliato in Febbraio.

Vitigni

Dolcetto.