

1874  
**COSTA DI BUSSIA**  
 TENUTA ARNULFO



Denominazione	<i>Dolcetto d'Alba doc</i>
Varietà	100% Dolcetto
Macerazione	5 giorni
Vinificazione	Fermentazione con rimontaggio a cappello emerso con controllo della temperatura a 24-25°C, in acciaio inox. Fermentazione malolattica a fine fermentazione.
Invecchiamento	6 mesi di affinamento in acciaio inox.
Il vino	Intenso rosso rubino con tendenza al violaceo. Fresco e fragrante con piacevoli sentori di ciliegia, mirtillo e piccoli frutti. Pieno e vellutato con piacevole retrogusto amarognolo che ne invita la beva.
Abbinamenti gastronomici	Antipasti caldi, pasta all'uovo, carne cruda, formaggi freschi.

*Safra 2013. Prova no Duty Free Guarulhos em 09/10/2014.*