

<http://brangero.com/vini/>

BRANGERO

DOLCETTO DI DIANO D'ALBA



UVA dolcetto

VENDEMMIA 2013

VIGNA Sori Rabino Soprano

VINIFICAZIONE La vinificazione di questo dolcetto vede una fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce per circa 15 giorni a temperatura controllata di 28/30°C. questo è l'unico vino dell'azienda che non viene affinato in legno, per mantenere i profumi di frutta ed intatta la sua naturale freschezza.

IMBOTTIGLIAMENTO aprile 2014

ALCOOL 13,5%

ACIDITA' 5,4

ESAME ORGANOLETTICO colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso è avvolgente con una sensazione di ciliegia nera e frutti di bosco, in bocca si ritrovano le stesse sensazioni provate al naso con una freschezza tutta sua. Ideale con primi gustosi e secondi a base di carni bianche.

Safra 2015. Bicchieri na Enoteca Pesce, Gênova 02/11/2016.