




SANSILVESTRO

DOLCETTO D'ALBA D.O.C. PRIMAIO

Vitigno: *dolcetto*.

Affinamento: *acciaio inox*.

Caratteristiche: *questo Dolcetto che nasce tra le colline delle Langhe si presenta morbido e armonico, di media struttura. Al naso è caratterizzato da profumi schietti di piccoli frutti maturi.*

Abbinamenti: *un vino quotidiano, da bere giovane, che ben si abbina con alcuni piatti della tradizione piemontese, come il vitello tonnato e le carni bollite. Ottimo anche con la pasta all'uovo e i formaggi.*

Il Dolcetto è per antonomasia il vino della quotidianità piemontese. Dà il meglio di sé in giovane età, quando si esprime con note di piccoli frutti rossi, freschezza e tannicità che gli permettono di avere una struttura di media intensità, equilibrata e avvalorata dalla finezza degli aromi varietali.

Per produrre il Dolcetto selezioniamo le uve dai vigneti con le esposizioni a lui più adatte a questo vitigno, per portare in bottiglia tutte le sue caratteristiche.

Il Dolcetto riesce ad adattarsi ad ogni piatto e ad ogni tipologia di pasto grazie ad una versatilità unica, che lo ha reso il fedele compagno del pasto quotidiano. Un vino sincero che oggi viene riscoperto proprio per la sua semplicità e per la sua capacità di essere equilibrato e familiare.

Via Ciocchini, 7 - 12060 Novello (CN) Italy
info@sansilvestrovini.it - www.sansilvestrovini.it



Safra 2016. Jantar em 31/12/2017.