Az. Agr. Biologica Bolla Lorenzo
Via Guido Cane 98, 1255 Fraz. Talloria Diano d' Alba (CN) - Italy
Tel. +39 0173 231851 - +39 339 2680661 - +39 333 5209139
www.vinibiobula.it - info@vinibiobula.it

Dolcetto di Diano d'Alba D.O.C.G.

Farbe: Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen

Geruch: Intensiv, charakteristisch für rote Früchte, Kirsche, Brombeere

Geschmack: Harmonisch, weich, vollmundig, mit leichtem Mandelnachgeschmack

Serviervorschläge: Fleischvorspeisen, rohes Fleisch auf Art von Alba, Vitello tonnato, Pasta- oder Risottogerichte, weißes Fleisch, Wurst und Käse mittlerer Reifung

Rebe: 100% Dolcetto

Serviertemperatur: 16-18°

Weinherstellung: Trauben aus Sori (Weinberge in besonders sonniger Lage). Gärung und Reifung in Stahltanks

