

**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](http://www.vinibiobula.it) - [info@vinibiobula.it](mailto:info@vinibiobula.it)

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

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo: intenso, caratteristico di frutti rossi, ciliegia, mora

Gusto: armonico, morbido, pieno, con leggero retrogusto di mandorla

Abbinamenti: antipasti di carne, carne cruda all'albese, vitello tonnato, primi, carni bianche, salumi e formaggi di media stagionatura

Vitigno: 100% Dolcetto

Temperatura di servizio: 16-18°

Vinificazione: uve provenienti da Sori (vigneti particolarmente esposti al sole). Fermentazione e affinamento in acciaio

Gradazione alcolica: 14,40% Vol

Acidità: 4,90 g/l

