



A S C H E R I



DOLCETTO D'ALBA SAN ROCCO

Podere di Serralunga d'Alba

UN DOLCETTO COMPLESSO E DI STRUTTURA

Vitigno: 100% Dolcetto

Periodo normale di vendemmia: 25 settembre / 5 ottobre

Durata normale della fermentazione: 6 giorni circa, a 26°C

Caratteristiche:

- colore rosso molto intenso tendente al violaceo
- bouquet vinoso e fruttato con sentori di ciliegie rosse e note speziate
- ricco al palato, molto complesso e gradevole
- vino importante dotato di ottima persistenza ed armonia

Servire a: 12°/14°C

Abbinamenti: minestre, lessi misti di ogni tipo, piatti di carni rosse, formaggi dolci o lievemente piccanti.

Evoluzione: 4/5 anni se conservato in un luogo fresco e buio

CONFEZIONI E FORMATI

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 Lt

CANTINE ASCHERI GIACOMO

Via G. Piumati, 23 - 12042 Bra (Cn) • Ph + 39.0172.412394 • Fax + 39.0172.432021
ascheri@ascherivini.it • www.ascherivini.it