

Dolcetto d'Alba

Dolcetto d'Alba DOC 2015

La Ca' Nova

Il Dolcetto D'Alba Doc de La Ca' Nova è un Dolcetto "quotidiano". Questa etichetta è una di quelle adatte ad essere sorseggiate in ogni occasione e in qualsiasi giorno. che seduce per la propria versatilità, dovuta ad una spiccata vocazione gastronomica che lo rende perfetto come vino da sorseggiare tutti i giorni. Un vino armonioso ed equilibrato. Consigliato a tutto pasto.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Dolcetto d'Alba
Denominazione	DOC
Annata	2015
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Vitigno	Dolcetto 100%
Gradazione	13.50 % vol.

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino tendente al violaceo.
Gusto	In bocca è fresco, con una beva facile e scorrevole, senza asperità. Chiude con un retrogusto ammandorlato, classico del vitigno dolcetto
Profumo	L'olfatto è dominato da sentori fruttati e vinosi
Temperatura di servizio	14 - 16° C

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione	In vasche d'acciaio
Maturazione	In vasche d'acciaio
Affinamento	In bottiglia