



Langhe DOC Dolcetto 2024

Note di degustazione

VITIGNO: uve **Dolcetto**

COLORE: rosso rubino intenso, con riflessi brillanti e sfumature violacee

PROFUMO: vinoso, caratteristico e gradevole che ricorda il mandorlo in fiore e la violetta

SAPORE: asciutto di buon corpo, armonico, piacevolmente fruttato (con sentori di marasca e mora), retrogusto ammandorlato

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-16 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: vino da tutto pasto, ideale compagno della tavola quotidiana

VINIFICAZIONE: fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio

AFFINAMENTO: in acciaio

FORMATO: 0,75 l

DA BERSI: entro i tre anni successivi alla vendemmia



Recensioni

I Vini di Veronelli 2016 – 1 stella

I Vini di Veronelli 2015 – 2 stelle

Annuario dei migliori vini italiani 2014 – 87/100

I Vini di Veronelli 2014 – 2 stelle

I Vini di Veronelli 2013 – 1 stella

Annuario dei migliori vini italiani 2013 – 86/100

Analisi Chimiche

ALCOHOL IN VOL (%): 13 %

CONTIENE SOLFITI

PRODOTTO IN ITALIA

Az. Agr. Demarie Giovanni di Demarie Aldo

Via Castellinaldo 16, 12040 Vezza d'Alba

Tel./Fax [+39 0173 65454](tel:+39017365454)

Email: demarie@demarie.com

P.IVA IT 02787030044

CIR: 0042421-AGR-00002

CIN: IT004241B5EJZNQGJZ