

DOLCETTO D'ALBA DOC



DENOMINAZIONE	Dolcetto d'Alba DOC
COLORE E TIPO	Rosso; fermo
VITIGNO	Dolcetto
ZONA DI PRODUZIONE	Neviglie
ESPOSIZIONE	Sud-est
GRADAZIONE ALCOLICA	13,00%
PERIODO VENDEMMIA	Settembre
AFFINAMENTO	Solo acciaio in attesa dell'im- bottigliamento in primavera dell'anno successivo alla vendemmia
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18 °C
VINIFICAZIONE	Macerazione breve per salvaguardare la freschezza e il frutto; fermentazione alcolica di circa 10 giorni ad una temperatura massima di 28 °C
NOTE DEGUSTAZIONE	Di colore rosso porpora con riflessi violacei, ha un profumo piacevolmentne vinoso e sapido; al palato si presenta di buona freschezza, sapidità, equilibrio e persistenza aromatica
ABBINAMENTI SUGGERITI	Tipico vino da tavola, ottimo a tutto pasto, con gusti semplici e saporiti tipici della tradizione langarola
NOTA DI MARCO	<i>E' il vino che è sempre stato presente sulla tavola di famiglia, dacché ricordo</i>



WWW.RAPALINO.COM
PIEMONTE ITALIA • AZIENDA AGRICOLA RAPALINO F.LLI NEVIGLIE (CN)



RAPALINO

✉ INFO@RAPALINO.COM

☎ +39 0173 630227 • 📞 +39 338 2194697