



CANTINE ROBIONE

DOLCETTO



Il Dolcetto del Monferrato in tavola

Il dolcetto è un vino ideale per gustare piatti di tradizione popolare e piatti tipici del Piemonte e del Monferrato, in particolare primi piatti come agnolotti, tagliatelle al ragù, zuppe di legumi. Ottimo per accompagnare degustazioni di salumi e di formaggi giovani o di media stagionatura, oppure accanto a piatti a base di coniglio e di carne bianca.



Colore rosso rubino carico, note violacee



16° - 18° C

Il Dolcetto è un vino del Monferrato di colore rosso rubino, con riflessi violacei. Sprigiona dal calice profumi delicati di viola e di ciliegia, per poi svelare al palato un sapore asciutto, leggermente mandorlato, di buon corpo e moderata acidità.

Informazioni e scheda tecnica

Aroma: Frutti rossi
Gusto: Caldo e sapido.

Denominazione: Monferrato Dolcetto DOC
Tipologia: Vino rosso
Uvaggio: Dolcetto
Territorio di produzione: Colline del Monferrato, 200 m/s.l.m
Vinificazione: Rimontaggi brevi - delastage
Affinamento: Acciaio - bottiglia
Zuccheri residui: 5,5 g/l

Gradazione alcolica: 13% vol.

