

Terregrandi DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

Vitigno: Dolcetto 100%

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, che mantiene la sua tonalità durante l'invecchiamento. Il profumo è vinoso, intenso ma delicato, ha note fruttate che ricordano la mora e la ciliegia. Sapore asciutto, ben strutturato, leggermente amarognolo, con retrogusto piacevole e persistente.

Affinamento: sei mesi in acciaio

Longevità: può arrivare a 5 anni

Gastronomia: Antipasti, salami, primi piatti e grigliate miste

Temperatura: 16/18°C

Grape varietal: Dolcetto 100%

Intense red colour with violet reflections that will remain in time. Its bouquet is intense vinous but delicate, rich and fruity recalling blackberries and cherries. Dry, well structured, slightly bitter, harmonious, with persistent and pleasant aftertaste.

Ageing: six months in stainless steel

Longevity: it can last 5 years

Recommendations: accompanies all kinds of dishes, salami, Italian-style pasta and risotto, mixed grilled meats

Serving temperature: 16/18°C

Rebsorte: Dolcetto 100%

Intensiv rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, die auch im Laufe der Lagerung erhalten bleibt.

*Der reiche, intensive aber delikate Duft mit fruchtigen Noten erinnert an Brombeeren und Kirschen. Trocken mit guter Struktur und leichter Bitternote; angenehmer und langer Abgang.***Ausbau:** sechs Monate im Stahlfass

Lagerfähigkeit: bis zu 5 Jahren

Empfehlung: eignet sich zu fast jedem Gericht, besonders Salami, italienische Nudel- und Reisgerichte, gemischte Grillteller.

Serviertemperatur: 16/18°C

