



Dogliani DOCG "Rumanot"

Gradazione alcolica: 13 - 13,5% Vol.

Tipo di impianto: Guyot

Il Dogliani "Rumanot" è un vino robusto ma facile da bere.

Il terreno è un impasto di terra argillosa. Il prodotto che ne deriva è di colore rosso rubino intenso. Il profumo è persistente e intenso. Al palato si avverte struttura, robustezza e al contempo delicatezza con sentore di frutta matura.

Si abbina bene con primi e secondi robusti.

Servire a 18 - 20° C.

DOGLIANI DOCG "RUMANOT" is produced from the best of the grapes, variety Dolcetto, picked in a 40-year-old Vineyard facing south.

The soil is clayey.

Dogliani DOCG "Rumanot" has intense ruby red colour and a persistent aroma recalling ripe fruit. It feels robust and well-structured in the mouth but also delicate with ripe fruit scents.

Maturation in oak.

Excellent with first, second and cheeses.

Bottling: late summer after the harvesting.

Serve at 18-20 degrees

Azienda Agricola Carlo Romana

Frazione Gombe, 16 - 12063 Dogliani (CN)

Tel. 0173 76315

Fax 0173 76821

www.viniromana.it

info@viniromana.it

cod. fiscale RMNLSN78B01A124I - P.I. 02815020041

