

*Il Vino:*

"LA COSTA"

Denominazione:

DOLCETTO D'ACQUI DOC

Varietà:

DOLCETTO 100%

*Note di degustazione**Colore:*ROSSO RUBINO LIMPIDO
TENDENTE AL VIOLACEO*Profumi:*AL NASO MOSTRA PROFUMI DI FRUTTA ROSSA
CON NOTE VEGETALI DI SALVIA E ERBE DI CAMPO*Gusto:*DI MEDIA STRUTTURA, CON UNA DISCRETA
VENA ACIDULA RINFRESCANTE,
È CARATTERIZZATO
DA UNA BELLA PERSISTENZA FRUTTATA*Abbinamenti:*IDEALE ACCOSTAMENTO
ANTIPASTI, PRIMI PIATTI,
CARNI BIANCHE E ROSSE ARROSTO,
FORMAGGI FRESCHI E MEDIA STAGIONATURA*Vinificazione ed affinamento**Pigiatura:*

PIGIADIRASPATURA

*Fermentazione:*IN VINIFICATORI DI ACCIAIO INOX
A TEMPERATURA CONTROLLATA

Alcol: 12,50% VOL

Zuccheri: 3 G/L

Ph: 3,50

Estratto secco: 25 G/L

Name:

"LA COSTAI"

Appellation:

DOLCETTO D'ACQUI DOC

Variety:

DOLCETTO 100%

*Tasting notes:**Colour:*CLEAR RUBY RED
TENDING TO PURPLE*Scents:*THE NOSE IS REMINISCENT OF RED FRUITS
WITH NATURAL NOTES OF SAGE AND HERBS*Taste:*MEDIUM-BODIED WINE WITH A
REFRESHING ACIDIC HINT, IT HAS A FINE
FRUITY PERSISTENCE*Food pairings:*IT GOES WELL WHEN COMBINED WITH
APPETIZERS, FIRST COURSES,
WHITE AND RED ROASTED MEAT, MILD
AND MID-MATURED CHEESE*Vinification and aging:**Crushing:*

CRUSHING AND DE-STEMMING

*Fermentation:*IN TEMPERATURE-CONTROLLED
STAINLESS STEEL TANKS

Alcohol: 12,50% VOL

Sugars: 3 G/L

Ph: 3,50

Dry Extract: 25 G/L

