



TERRE NUOVE

---



## Piemonte Dolcetto DOC

**Vitigno:** 100% Dolcetto

**Epoca di raccolta:**  
inizio settembre

**Vinificazione:**  
pigia-diraspatura seguita da frequenti rimontaggi, macerazione e fermentazione controllata. Una volta terminata la fermentazione malolattica, segue l'affinamento in vasche di acciaio inox.

**Note di degustazione:**  
delicati sentori di ciliegia accompagnati da eleganti note di frutti rossi.

**Grado alcolico:** 12,5% vol

**Temperatura di servizio:**  
16/18 °C

Formato:



0,75 L