



## Piemonte DOC Dolcetto

---



**Vitigno:** Dolcetto 100%

**Resa uva/ettaro:** 100 qli/ha

**Zona di produzione:** Piemonte

**Periodo di maturazione:** ultima decade di Settembre

**Vinificazione:** dopo la raccolta le uve sono trasferite in serbatoi di acciaio inox dove viene eseguita la fermentazione alcolica.

La macerazione avviene per circa 20 giorni e segue la fermentazione malolattica.

Affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi prima della commercializzazione.

**Note di degustazione:** Sentore dominante di mora, esaltate da note di ciliegia, frutti rossi e ribes. Il sapore è equilibrato, armonico e fresco, oltre ad essere piacevolmente persistente

**Abbinamenti:** accompagna primi a base di pasta, secondi di carne bianca o rossa, formaggi e insaccati.

**Formato:**



0,75 L

---

AZIENDA VINICOLA GUIDO MAZZARELLO S.N.C

Uffici e cantine: Via Roma 72, 15070 Casaleggio Boiro (AL), Italia Tel: +39 0143 875523 ;  
email: info@guidomazzarello.it ; sito web: www.guidomazzarello.it