

ABBAZIA ZOE

DOLCETTO D'ALBA DOC



PRODOTTO

Categoria: Vino rosso fermo secco DOC

Uve principali: Uve Dolcetto

Vinificazione: Vinificazione in rosso. Fermentazione alcolica e macerazione sulle bucce per 4-6 giorni a 24-26°C.

Affinamento: 3-4 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento.

Vendemmia: 100% a mano

Terreno: Argilloso-calcareo

Origine: Italia - 34 comuni della provincia di Cuneo (Piemonte)

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Colore: Rosso rubino chiaro con sfumature violacee.

Profumo: Fresco e fruttato, con ciliegia, lampone e ribes.

Gusto: Equilibrato e armonioso, con piacevole retrogusto di mandorla.

CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Conservazione: In orizzontale, in luogo fresco e asciutto. Da bere giovane.

Abbinamenti: Versatile, ideale con piatti saporiti di media struttura. Perfetto con salumi e pasta.

Temperatura di servizio: 16-18°C. A questa temperatura esprime al meglio complessità aromatica ed equilibrio al palato.

Bicchieri consigliato: Calice tipo Borgogna, per valorizzarne eleganza e sapore.

Cont. net.	Alcol vol.	Sacc. gr/l	Acid. tot. gr/l	massa	codice doganale	Codice a Barre
750 ml	13%	0-5	5-7	1,22 kg	22042162	8001592005240