

VINHO TINTO DOLCETTO D'ALBA MADONNA DEL DONO DOC

País de Origem	Itália
Região	Piemonte
Produtor	Marchesi di Barolo
Safra	2018
Castas	Dolcetto
Temp. Serviço	14 a 16°C
Guarda	6 a 8 Anos
Harmonização	Carnes grelhadas Entradas Massas
Análises	Álcool: 13,29% PH: 3,66 Acidez: 4,29g/l Açúcares totais: 0,40g/l
Barrica	Sem estágio em barricas.
Vinificação	As uvas são coletadas exclusivamente de forma manual, levadas à adega para serem desengaçadas e levemente pressurizadas. As uvas são submetidas à fermentação em temperatura controlada de 30°C. Após 4 dias de fermentação, o vinho é separado das peles e a fermentação em baixas temperaturas termina para aperfeiçoar o aroma da fruta de que foi feito.

Notas de Prova De cor vermelho rubi intensa. O perfume é fresco e frutado com aromas de amêndoas. O sabor é seco, agradavelmente equilibrado e aveludado, com um sabor ligeiramente amargo que recorda as sensações olfativas.



Cód. 18459