








DOLCETTO D'ALBA DOC


-  Denominazione del vino: Dolcetto d'Alba DOC.
Wine Denomination: Dolcetto d'Alba DOC.


-  Vitigno: 100% Dolcetto di produzione aziendale.
Grapes: 100% Dolcetto estate produced.


-  Gradazione Alcolica: 12,5% in volume.
Alcoholic Strength: 12,5% by volume.


-  Invecchiamento: alcuni mesi di affinamento in serbatoi di acciaio e in bottiglia.
Ageing: some months of maturation in steel tanks and in the bottle.

-  Colore: rosso intenso con riflessi violacei.
Colour: intense red with purple reflexes.

-  Note olfattive: naso intenso e persistente, con note di viola, spezie e frutta fresca.
Nose: intense and persistent, with notes of violet and fresh fruits.

-  Note degustative: secco, fruttato, con un finale leggermente e piacevolmente amaro.
Taste: dry, fruity, with a slightly bitter yet pleasant finish.

-  Abbinamenti: antipasti, piatti di pasta, carni bianche, bagna caoda.
Best with: starters, pasta dishes, poultry, bagna caoda.

-  Temperatura di servizio/Service temperature: 18-20°C.



SASSI San Cristoforo

Via Pastura 10 - 12052 Neive (CN) - Italy
Tel/Fax: 0039 0173 677122 - Mobile: 0039 333 6138169
PIVA 10729890011 - info@sassisanristoforo.com - www.sassisanristoforo.com