

DOLCETTO D'ALBA D.O.C. "SARACENO"

BARACCO de BARACHO[®]



Dolcetto d'Alba

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

"SARACENO"

DOLCETTO D'ALBA D.O.C. "SARACENO"

Vitigno : 100% Dolcetto

Affinamento : 6 mesi in acciaio

2 mesi (minimo) in bottiglia

Colore rosso rubino con sfumature violacee. Bouquet generoso, persistente con netto sentore di frutta e piccole bacche rosse. Morbido e persistente al palato, di grande equilibrio.

Si accompagna bene con carni rosse allo spiedo ed alla griglia, è ottimo con antipasti magri all'italiana, vino da tutto pasto.

DOLCETTO D'ALBA D.O.C. "SARACENO"

Grape variety : 100% Dolcetto

Ageing : 6 months in steel

2 months (at least) in bottles

Ruby red colour with violet nuances. Generous, persistent bouquet, with small red berries and cherry fruit nose. Round, persistent, greatly balanced palate.

Well twinned with on-the-spit, grilled red meats. Excellent with lean italian hors d'oeuvres. For the whole meal.