

IL FALCHETTO®

SOULÌ BROIDA DOLCETTO D'ALBA DOC

De raisins à 100% Dolcetto. Après une vinification traditionnelle en rouge, le vin repose pendant environ trois mois dans de grands tonneaux en chêne rouvre, acquérant ainsi de la souplesse. Sa robe est d'un rouge rubis vif. Son parfum est intense et élégant avec des senteurs de fruits bien mûrs et des notes balsamiques. Son goût est fruité et frais avec une longue finale d'amande. Il peut s'accorder aux entrées ou à tout le repas.



100% Dolcetto



Température de service
16° - 18° C



Verre ample



75 cl
Préserver verticalement

NOTES ::
.....
.....
.....