

T E N U T A

IL FALCHETTO



SOULÌ BROIDA

DOLCETTO D'ALBA DOC

VARIETÀ

100% Dolcetto

AREA DI COLTIVAZIONE

Santo Stefano Belbo

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Sabbia - Calcare - Marne arenarie

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e pigiatura delle uve.
Fermentazione in acciaio inox e dopo la svinatura
4-6 mesi di acciaio inox.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso tendente al violaceo, aromi di frutti rossi e frutta secca. In bocca è fresco ed intenso. Si consiglia il servizio ad una temperatura di 14-16°C in abbinamento ad antipasti e primi piatti semplici.
