

Dolcetto D'alba Bosio

País de origem

Itália

Produtor

Bosio

Região

Piemonte

Safra

2018

Videiras

Dolcetto

Solo

Calcário argiloso

Colheita

Manual

Vinificação

Em tanques de aço inoxidável, com um contato de 5 dias da casca com o mosto.

Maturação

Estágio de 6 meses em garrafa.

Gradação Alcoólica

13 %

Análise Sensorial

Fresco exemplar elaborado a partir da uva Dolcetto, e com a assinatura do gênio Paolo Scavino, este vinho é equilibrado e elegante. Frutas vermelhas frescas se mesclam a notas de especiarias e toques florais, fazendo deste um ótimo vinho para acompanhar pratos de média intensidade ou uma boa conversa.

Harmonização

Carnes vermelhas grelhadas, aves de carne escura, massas com molhos vermelhos e queijos de média maturação.

Temperatura de serviço

De 16 a 18 °C

