

LINEA BACCUS


CANTINA DI
MANTOVANA
— DAL 1955 —



PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

DOLCETTO

Vitigno: Dolcetto 100%

Grado: 12,5 % vol

Colore: Rosso

Tipologia: Fermo, Secco

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Caratteristico, vinoso, con sentori spiccati di frutta rossa

Gusto: Maestoso, asciutto e armonico, presenta un buon corpo, persistente, con sentori di frutta matura

Temperatura: Servire a 14-16°C

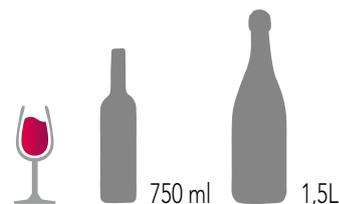
Epoca di vendemmia: Seconda metà di Settembre

Vinificazione: La macerazione e la fermentazione avvengono a temperatura controllata, con brevi rimontaggi, per favorire l'estrazione degli aromi e dei sentori varietali caratteristici delle nostre uve. Max. 26/28°C

Malo-lattica: effettuata in maniera naturale subito dopo la fermentazione alcolica

Affinamento: Viene affinato sia in vasche di cemento, sia in bottiglia, 4 mesi

Confezionamento: Cartoni da 6
e 12 bottiglie da 0,75 L
e da 6 bottiglie per 1,5 L



Abbinamenti: Primi con sughi di carne, arrostiti, formaggi e salumi stagionati

