



Azienda Agricola
PEROCCHIO

Monferrato Dolcetto D.O.C.

Anbaugebiet: Vinchio (AT).

Rebsorte: 100% Dolcetto.

Alkoholgehalt: 13,5 % vol.

Weinherstellung: sorgfältig und kontrolliert in verglasten Beton-Behältern.

Organoleptischen Eigenschaften

Farbe - Typologie: intensives Rubinrot mit violetten Reflexen; leicht funkelt.

Duft: hell wenig, Fruchtnoten in roten Beeren reich.

Geschmack: trocken, samtig.

Affinität gastronomisch: mit allen Gerichten, vor allem Vorspeisen, Pasta mit Gemüsesoße oder Fleisch, gebraten weißem Fleisch, Eintöpfen und geschmorter.

Verkostentemperatur: bei 16-18°C dienen.



Perocchio Franco - Via Saborello, 3 - 14049 - Vaglio Serra (AT)

Tel. e Fax: +39 0141 732113 - Email: info@perocchiovini.com - Web: www.perocchiovini.com - P.IVA: 00886600055