



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 weinig, 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