



Azienda Agricola
PEROCCHIO

Monferrato Dolcetto D.O.C.

Zona di produzione: Vinchio (AT).

Vitigno: 100% Dolcetto.

Gradazione alcolica: 13,5 % vol..

Vinificazione: vinificazione attenta e controllata in botti di cemento vetrificato.

Caratteristiche organolettiche

Colore - Tipologia: rosso rubino intenso con riflessi violacei; leggermente frizzante.

Profumo: vivacemente vinoso, ricco di note fruttate a bacca rossa.

Sapore: asciutto, vellutato.

Abbinamenti - Affinità gastronomiche: accompagna tutto il pasto, in particolare antipasti misti, paste con sughi vegetali o di carne, arrostiti di carni bianche, umidi e brasati.

Temperatura di degustazione: servire a 16-18°C.



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