



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, arrosti 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](mailto:info@perocchiovini.com) - Web: [www.perocchiovini.com](http://www.perocchiovini.com) - P.IVA: 00886600055