



**MARENCO**



**MARCHESA**

**DOLCETTO D'ACQUI DOC**

**VITIGNO** 100% Dolcetto.

**ORIGINE** Vigneto Marchesa nella Valle Bagnario a Strevi.

**VINIFICAZIONE** Fermentazione alcolica in acciaio inox per 8-10 giorni. Il vino proseguirà l'affinamento in acciaio.

**CARATTERISTICHE** Colore rosso rubino intenso. Profumo asciutto, vellutato e gradevolmente mandorlato. Sapore fresco e bilanciato.

**ABBINAMENTI** Un vino unico che accompagna con estrema duttilità' pasta, verdura, carne e formaggi.

**CONSERVAZIONE E SERVIZIO** Conservare in luogo fresco e buio. Aprire e servire a 18°C in calici di media dimensione.