



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.

DATI TECNICI Alcol: 13% vol. - Contiene solfiti.