



SAN ROMANO

Il Dolcetto di Dogliani Bricco delle Lepri

Il Dolcetto di Dogliani D.O.C. "Bricco delle Lepri" nasce dalla vinificazione in purezza di uve Dolcetto provenienti da un unico vigneto così denominato per la sua abituale frequentazione da parte delle lepri.

Uve: Dolcetto 100%

Epoca vendemmia: la raccolta delle uve, manuale, avviene in genere l'ultima decade di settembre.

Vinificazione: la vinificazione e l'affinamento avvengono in vasche di acciaio con il controllo della temperatura di fermentazione che non supera mai i 28/30° C.

Affinamento in bottiglia: 1 mese

Caratteristiche organolettiche

Di colore rosso rubino limpido tendente al violaceo, al naso mostra profumi di frutta rossa con note vegetali di salvia ed erbe di campo. Di media struttura e con una discreta vena acidula rinfrescante, è caratterizzato da una buona persistenza fruttata.

Abbinamenti

Trova il suo ideale accostamento con salumi, antipasti, primi piatti, carni bianche e rosse in arrostato, pesce azzurro in umido o arrostato, formaggi freschi e di media stagionatura.

Gradazione alcolica: 13,5 % Vol.

Temperatura di servizio: 15/17°C

Formato: 0,750 litri

Winemaker: Beppe Caviola



SAN ROMANO

B.ta Giachelli, 8 - 12063 Dogliani (Cn) Italy - Tel. +39 0173 76289 - Fax +39 0173 736956 - info@sanromano.com
www.sanromano.com