

BOVIO®



Dabbene **DOLCETTO D'ALBA DOC**

Vigneto: Vigneti vari

Comune: Montelupo Albese

Esposizione: Est

Vinificazione ed Affinamento: Fermentazione e macerazione per circa 8-10 giorni a T° controllata con lieviti indigeni. Segue breve affinamento in vasche d'acciaio.

Caratteristiche Organolettiche: Colore rosso intenso. Al naso si presenta giovane, fresco, con sentori di frutta fresca tipici del vitigno. Al palato si presenta giovane, vinoso e fresco.

Temperatura di Servizio: 16 - 17 gradi.

Azienda Agricola Bovio Gianfranco

Borgata Ciotto, 63 - Fraz. Annunziata - 12064 La Morra (CN) - Italia

tel. +39 0173 50667 - boviogianfranco@boviogianfranco.com - www.boviogianfranco.com