

# Cornarino – Monferrato D.O.C. Dolcetto



Tipo	Monferrato D.O.C. Dolcetto
Uva utilizzata	Dolcetto 100%
Gradazione alcolica	12,50° Vol.
Affinamento	In acciaio inox.
Affinamento in bottiglia	Almeno 6 mesi.
Colore	Rosso rubino intenso, tendente al violaceo.
Profumo	Bouquet fragrante che ricorda la viola e la mandorla.
Sapore	Deciso di buona gradazione, con retrogusto di mandorla.
Temperatura di degustazione	16° C
Abbinamenti	Si abbina con antipasti di carne alla piemontese, terrine di selvaggina da piuma, patè di carne o con tagliolini al ragù, ravioli alla faraona, spaghetti al sugo d'agnello.

*La B. Badia*