BOTTIGLIA	GL71	VETRO
TAPPO	FOR 51	ORGANICO
CAPSULE	90C/PVC	PLASTICA

Cornarino – Monferrato D.O.C. Dolcetto

Tipo	Monferrato D.O.C. Dolcetto
Uva utilizzata	Dolcetto 100%
Gradazione alcolica	12,50% Vol.
Affinamento Affinamento in bottiglia	In vasche di acciaio inox. 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 Badia