

Damilano

DOLCETTO D'ALBA D.O.C. 2013

Piemonte, Itália



DAMILANO

Barolo

UVAS: 100% Dolcetto

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: Vinhas com idade média de 30 a 50 anos. Fermentação com temperatura controlada por 12 dias. Estágio em aço inoxidável, sem passagem por madeira.

COMENTÁRIOS: Cor rubi com reflexos púrpura. Aromas frutados e com notas de especiarias, intenso e agradável. Na boca é saborosos, com acidez e álcool equilibrados, taninos delicados, boa fruta, textura macia, boa persistência e retro-olfato frutado. Um belo exemplar desta uva clássica do Piemonte.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14°C a 16°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes grelhadas (maminha e fraldinha), massas com ragu de carne, paleta e costeleta de cordeiro, pizzas com cobertura de embutidos, massas recheadas com carne.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554