



VINO ROSSO / COLLEZIONE 360°



Coste di Muiran

🔴 DOLCETTO D'ACQUI D.O.C.

Tipologia: vino rosso secco di buona struttura

Zona di produzione: le colline spartiacque tra Alice Bel Colle e Moirano, da sempre note per l'eccellente predisposizione alla produzione di Dolcetto

Vitigno: Dolcetto

Fermentazione: In vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento: 12 mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino profondo e intenso con riflessi violacei

Profumo: ricco e complesso, con sentori di frutta matura che ricordano la ciliegia, la mora e il lampone

Sapore: corposo, asciutto e leggermente ammandorlato

Gradazione: 13.5 %vol

Invecchiamento: pronto da subito, anche se può avere una interessante evoluzione con un medio-lungo invecchiamento

Temperatura di servizio: 18°C.

Confezione: scatole da 6 e da 12 bottiglie