





DOLCETTO D'ALBA LE ROSE

D.O.C.G. 2022

Uva: 100% Dolcetto

Amadurecimento: Maturação

em barricas por 12 meses

Graduação Alcoólica: 12,5%

Temperatura: 16 - 18°C

Vinícola: Barale Fratelli

Enólogo: Sergio Barale

Origem: Piemonte, Itália



Notas de Prova: Cor vermelho rubi com reflexos violáceos. No nariz é intenso ao mesmo tempo que apresenta delicadeza. Na boca é seco, encorpado e levemente amargo, com notas de amêndoa.



Técnica de Vinificação: Prensagem suave das uvas colhidas à mão. Fermentação e maceração em tanques inox por 8 dias, maturação em barricas por 12 meses e refinamento em garrafa por pelo menos 6 meses.



Harmonize com: Aperitivos, primeiros pratos e carnes grelhadas.