
GIUSEPPE ROAGNA



Langhe Dolcetto

Colore: rosso rubino di media intensità con profondi riflessi violacei

Profumo: fragrante e invitante riporta a sentori fruttati di ciliegia

Gusto: armonico e di buon corpo, con un leggero retrogusto piacevolmente amarognolo

Abbinamento: si accompagna con antipasti caldi e primi ai sughi di verdure di stagione o di carni delicate

T° di servizio: 18 °C

Vitigno: 100% Dolcetto coltivato a Guyot

Alcol: 12,5%

Acidità totale: 5

Raccolta: manuale in cassette

Fermentazione: a temperatura controllata (26/28 °C)

Affinamento: in acciaio per 6 mesi

Azienda Agricola Vitivinicola Roagna Giuseppe

Via Pirio, 40 - 12040 Priocca d'Alba - Cuneo - Italia

tel e Fax 0173616384 www.giusepperoagna.com - info@roagnagiuseppe.com