



Il Vino:
"COSTABRICCA"

Denominazione:
DOLCETTO D'ASTI
DOC

Varietà:
100% DOLCETTO

Note di degustazione

Colore:
ROSSO RUBINO BRILLANTE
CON RIFLESSI VIOLA

Profumi:
AL NASO INSISTENTI PROFUMI
DI FRUTTA ROSSA MATURA MA
FRESCA, CON NOTE VEGETALI
DI SALVIA ED ERBE DI CAMPO

Gusto:
BUONA STRUTTURA E
FRESCHEZZA ACIDA;
È CARATTERIZZATO DA UNA
GRADEVOLE PERSISTENZA
FRUTTATA

Abbinamenti:
IDEALE CON SALUMI, ANTIPASTI,
PRIMI PIATTI, CARNI BIANCHE E
ROSSE IN ARROSTO, FORMAGGI
FRESCHI E DI MEDIA
STAGIONATURA

Vinificazione ed affinamento

Pigiatura:
PIGIADIRASPATURA

Fermentazione:
IN VASCHE INOX
A TEMPERATURA CONTROLLATA

Affinamento:
IN ACCIAIO

The Name:
"COSTABRICCA"

Appellation:
DOLCETTO D'ASTI
DOC

Variety:
100% DOLCETTO

Tasting notes

Colour:
BRILLIANT RUBY RED
WITH PURPLE TINGES

Scents:
THE NOSE OFFERS INTENSE
AROMAS OF RED RIPE AND
FRESH FRUIT, WITH VEGETAL
NOTES OF SAGE
AND WILD HERBS

Taste:
GOOD STRUCTURE AND FRESH
ACIDITY, IT IS CHARACTERIZED
BY A PLEASANT
FRUITY PERSISTENCE

Food Pairings:
IT IS A PERFECT MATCH FOR
SALAMI, STARTERS, FIRST
COURSES, ROASTED WHITE AND
RED MEATS, MILD AND
MID-MATURED CHEESE

Vinification and aging

Crushing:
CRUSHING AND DE-STEMMING

Fermentation:
IN TEMPERATURE-CONTROLLED
STAINLESS STEEL TANKS

Aging:
IN STAINLESS STEEL CONTAINERS

Costabricca