



IL FALCHETTO®


SOULÌ BROIDA DOLCETTO D'ALBA DOC


Da uve 100% Dolcetto. Dopo una tradizionale vinificazione in rosso il vino sosta per circa tre mesi in grandi botti di rovere, acquistando morbidezza. Il colore è rosso rubino fitto, il profumo è intenso ed elegante con sentori di frutta matura e note balsamiche, il gusto è fruttato e fresco con finale lungo e ammandorlato. Si può abbinare ai primi piatti o a tutto pasto.



 100% Barbera

 Temperatura di servizio
16° - 18° C

 Ampio calice

 75 cl
Conservare verticalmente

NOTE ::
.....
.....
.....