

DOLCETTO D'ASTI DOC



Linie Selezione

REBSORTEN	Dolcetto
ANBAUGEBIET	Piemont (Asti)
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SERVIERTEMPERATUR	Bei 18 °C servieren
EMPFOHLENES GLAS	Großes Glas, Ballonform
FLASCHENINHALT	0,75 l
FLASCHEN PRO KARTON	6
KARTON PRO LAGE	25
LAGEN PRO PALETTE	5
AUGE / GESCHMACK	Gewonnen aus der gleichnamigen Rebsorte, die auf den Hügeln der Provinz Asti im Piemont angebaut wird. Kräftig rote Farbe. Weniger Duft, trockener, samtiger und harmonischer Geschmack.
EMPFEHLUNG	Besonders empfehlenswert zu Pasta ohne Sauce, Schmorgerichten, geschmortem oder gebratenem roten Fleisch sowie zu gereiftem Käse.