

8 volte



8 volte Castello

Tipologia: Dolcetto di Diano d'Alba
Denominazione: D.O.C.
Vendemmia: 2010
Produttore: AZ. AGR. Bongiovanni di Mozzone Davide
Categoria: Rosso
Provenienza: Cuneo - Piemonte
Uvaggio: 100% Dolcetto di Diano
Affinamento: In vasche di acciaio inox.
Grado Alcolico: 14% vol
Invecchiamento: 5 anni
Temp. Servizio: 16-18°C
Colore: Rosso violaceo intenso.
Naso: Intenso fruttato di sottobosco (ribes, fragole, selvatiche, mirtillo).
Gusto: Corposo, fruttato, amabile e sorprendentemente persistente.
Abb. Consigliato: Salumi e primi piatti.

品种: 多姿桃达尔诺达尔巴
级别: D.O.C.
年份: 2010
生产商: AZ. AGR. Bongiovanni di Mozzone Davide
类型: 干红
产地: 库内奥 - 皮埃蒙特
葡萄种类: 多姿桃
精炼提纯: 在不锈钢容器中。
酒精度: 14% vol
时效: 5年
建议饮用温度: 16-18°C
颜色: 深紫红色。
气味: 酒香浓郁, 散发着浆果, 野草莓, 蓝莓等水果的味道。
口味: 口感饱满, 水果味, 味道柔和, 回味持久。
搭配推荐: 意大利腊肠和第一道菜。

Typology: Dolcetto di Diano d'Alba
Denomination: D.O.C.
Vintage: 2010
Producer: AZ. AGR. Bongiovanni di Mozzone Davide
Category: Red
Place of Origin: Cuneo - Piedmont
Vine variety: 100% Dolcetto di Diano
Refinement: In stainless steel tanks.
Alcohol: 14% vol
Aging: 5 years
Serving: 16-18°C
Color: Deep violaceous red.
Scents: Intense fruity fragrance of undergrowth (currant, wild strawberries and blueberries).
Taste: Full-bodied, fruity, lovable and surprisingly persistent.
Pairing: Cold cuts and first courses.

