



GIANFRANCO BOERI

Scheda Tecnica del Prodotto

Monferrato DOC DOLCETTO



Uvaggio: vitigno Dolcetto 100%

Vigneti: Martinette

Localizzazione: Bionzo

Colore: rosso rubino con sfumature violacee

Profumo: vinoso, intenso e molto fruttato

Sapore: asciutto, corposo, di moderata acidità, leggermente tannico con retrogusto ammandorlato

Temperatura per la degustazione: 16°

Invecchiamento: -

Gradazione alcolica: 13°

Vinificazione: tradizionale classica, diradamento grappoli, vendemmia manuale

Abbinamenti: perfetto per accompagnare l'omelette, il brodo di carne, i risotti alle verdure, la pasta al pomodoro e gli gnocchi di patate. Ottimo anche con l'insalata di pollo, il coniglio, la carne all'albese, robiole, tome stagionate, Raschera, Grana Padano giovane.

Bicchieri: servire in calici grandi con apertura leggermente ristretta

Showroom: c.so Volpini, 96
14057 Isola d'Asti -AT-
phone/fax: +39 0141 958556
mobile: +39 391 729 9201

Azienda: via Bricco Quaglia, 6
14055 Costigliole d'Asti -AT-
phone: +39 0141 96 82 82
mobile: +39 338 570 1100

mail: gianfrancoboerivini@gmail.com
web: gianfrancoboerivini.com
Facebook: Gianfranco Boeri Vini
Instagram: Gianfranco Boeri