

DOCC

**PRODUTTORE** 

## DOGLIANI SUPERIORE DOCG

Vino rosso dal colore rosso rubino pieno. Intenso e fruttato al naso, corposo e persistente con retrogusto mandorlato in bocca. Abbinabile ad antipasti caldi, secondi piatti, carni bollite ed in umido e formaggi stagionati.

CODICE 214701 (0,75I)

DENOMINAZIONE Dogliani Superiore DOCG

ZONA DI PRODUZIONE Farigliano (CN)

NOTE Affinato 12 e più mesi in botti di rovere; aprire la bottiglia almeno mezzora prima

Dolcetto

12,5%

Rosso rubino pieno

Corposo e persistente con retrogusto mandorlato

Profumo intenso e fruttato

18°C

Azienda Vitivinicola BEVIONE DAVIDE

Antipasti caldi, secondi piatti, carni bollite ed in umido, formaggi stagionati