



“VEGNOT” DOLCETTO D’ASTI D.O.C.

Vitigno: Dolcetto 100%

Vigneto: vigneto Dolcetto di oltre 30 anni

Esposizione: sud-ovest

Alcool: 13 % vol.

Descrizione: Risulta essere un vino strutturato e complesso con sentori di frutta matura, quali lampone e prugna; lievemente mandorlato.

È un vino secco e di moderata acidità nonostante il nome che può trarre in inganno e che si riferisce invece al sapore dell’uva dal quale si vinifica

Abbinamento: ottimo se consumato piuttosto giovane e abbinato a salumi, a formaggi stagionati e a piatti strutturati quali primi con ragù di carne o secondi a base di carne rossa. Secondo la tradizione piemontese si abbina ad un piatto tipico che è la “bagna cauda”

Temperatura di servizio: 12-14°C