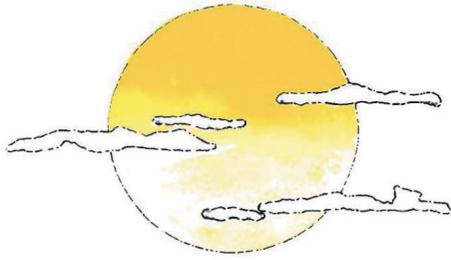
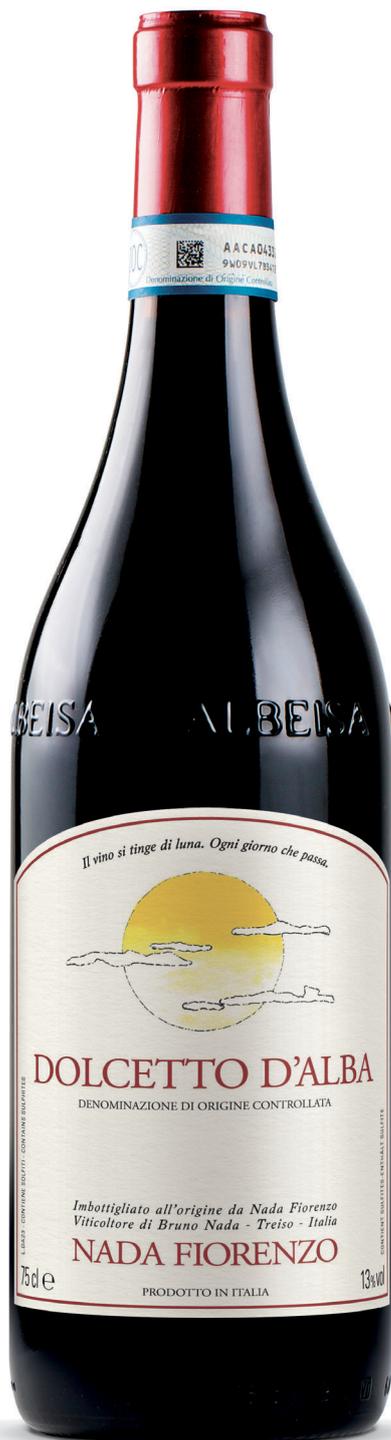


Il vino si tinge di luna. Ogni giorno che passa.



NADA FIORENZO



DOLCETTO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Dolcetto caratteristico, espressione di gioventù. Il suo color rosso rubino vivo è molto bello da vedersi; il profumo è fragrante, il sapore secco contraddistinto dal tipico retrogusto amarognolo. È molto versatile negli abbinamenti: antipasti, agnolotti, spaghetti, minestre, frittate, carni bianche. In Langa: "Carne cruda all'Albese".

Beautifully ruby red in colour, a characteristically youthful Dolcetto. The nose is fragrant, while the palate has the bitterish aftertaste typical of the grape. A versatile wine, it goes well with antipasti, agnolotti, spaghetti, soups, frittata and white meats. Best local culinary match: "Carne cruda all'Albese" Finely sliced raw veal.

VITIGNO Dolcetto

AREA Rombone
del comune di Treiso, Piemonte

ANNO DEI VIGNETI 1997

TERRENO Calcareo argilloso

ESPOSIZIONE Sud-ovest/ovest

ALTITUDINE MEDIA 260 m slm

AFFINAMENTO 8 mesi in tini di inox,
2 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18° C

GRAPE VARIETY Dolcetto

AREA Rombone
in the commune of Treiso, Piedmont

VINEYARD PLANTING 1997

SOIL Calcareous-clayey

ASPECT Southwest/west

AVERAGE ALTITUDE 260 m / 850 ft asl

AGEING 8 months in stainless steel vats
2 months in the bottle

SERVING TEMPERATURE 16-18°C / 61-64°F