

# LANGHE DOLCETTO D.O.C.

---



Vitigno: Dolcetto.

Origine: I vigneti sono situati a Diano d'Alba e Dogliani.

Terreno: Calcareo.

Vendemmia: Selezione manuale delle uve i primi giorni di Settembre.

Vinificazione: Fermentazione in contenitori di acciaio per 10-15 giorni a temperatura controllata 26-28°C.

Colore: Rosso rubino tendente a volte al violaceo.

Profumo: Vinoso, gradevole, caratteristico.

Sapore: Asciutto, di moderata acidità, di buon corpo e armonico.

Alcool: 12,5%-13,5%

Abbinamento Gastronomico: Risotti e paste, carni bianche, ideale con piatti a base di funghi.

Temperatura di servizio: 18-20°C.

Confezioni:

Da 0,750 lt bottiglie in cartoni da 6-12.



---

**Fratelli Ponte Vini s.a.s.**

Frazione Gorzano, 237/A – 14015 SAN DAMIANO D'ASTI (AT)

Tel. +39.0141.975736 – [info@fratellipontevini.it](mailto:info@fratellipontevini.it)

[www.fratellipontevini.it](http://www.fratellipontevini.it)