



DOLCETTO D'ASTI DOC "PIERINO 24"

1924 è l'anno di nascita di nonno Pierino, la terza generazione della gente di Borgo Moncalvo.

La dedica a Pierino si deve alla tipicità del vino con il proprio territorio di consumo, di cui egli rappresenta entrambi.

Il Dolcetto d'Asti per la sua morbidezza e la sua armonia può essere definito come il vino "da tutto pasto" tipico della zona.

Vino rosso delicato e profumato, viene ottenuto da una accurata selezione delle uve che dopo la pigiatura vengono fatte macerare per almeno una settimana.

Dopo un breve affinamento il Dolcetto d'Asti, nei mesi di maggio-giugno, è già pronto per essere immesso al consumo.

Colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso offre note fruttate di ciliegia e lampone. In bocca è secco, asciutto con tannino evidente e di buona struttura.

Gradazione alcolica: 12-13 % vol.

Temperatura di servizio: 15-17°C.

Abbinamenti: vino adatto a tutto il pasto, ideale con antipasti, primi piatti e carni bianche.