

DOGLIOTTI 1870

BIANCO DAMELIO

Denominazione: Vino Bianco

Regione: Piemonte

Vitigno: 100% uve a bacca bianca prevalentemente autoctona

Gradazione alcolica: 13% Vol

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: Elegante per quanto complesso ed avvolgente. Si percepiscono fiori bianchi, note agrumate, chiude con sentori balsamici e vanigliati

Sapore: Morbido, ricco, equilibrato con una buona sapidità finale.

Vino fresco e giovane che regala sensazioni piacevoli fin da subito ma capace di migliorare col passare del tempo per chi apprezza vini più strutturati ed importanti

Abbinamenti: Ideale per il brunch.

Ottimo con primi leggeri e piatti a base di carni bianche e pesce.

Temperatura di servizio ideale: 10 – 12 °C

Bicchieri consigliati: Calice non molto ampio

Invecchiamento: Si consiglia di consumarlo giovane - un paio di anni

Formati disponibili: 0,75 l



Dogliotti1870 Snc

Via Fratelli Vicari, 70 - 14054 Castagnole Lanze (AT)

Tel/Fax 0039 0141 878153 - info@dogliotti1870.com - www.dogliotti1870.com

C.F. e P.IVA 01521520054 - REA 122.046 C.C.I.A.A. Asti