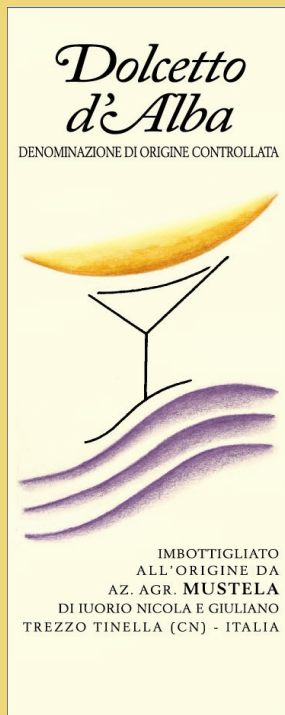


Dolcetto d'Alba d.o.c.



Analisi fisico-chimica

Alcol svolto: 13,69 Vol%

Acidità totale: 5,9 g/l

Estratto secco netto: 28 g/l

Zuccheri riduttori: 2,0 g/l

Wine Analysis

Alcohol: 13.69 Vol%

Total acidity: 5,9 g/l

Total extract: 28 g/l

Residual sugar: 2,0 g/l

Caratteri organolettici:

Colore:

rosso rubino molto intenso con riflessi violacei

Profumo:

fruttato, ricorda frutti rossi come ciliegia e prugna

Sapore:

secco, gradevole, leggermente amarognolo nel retrogusto finale

Tasting Notes

Color:

intense ruby red
with violet reflections

Bouquet:

red fruit reminiscent of cherries and plums

Flavor:

dry, agreeable, with a nice snappy finish