



## **El Dolfo**

*Pinerolese Rosso DOC*

*La regina delle uve rosse piemontesi, quella dei grandi nettari da invecchiamento, dai profumi tenui e delicati, non poteva mancare nella nostra proposta di vini dall'identità territoriale così marcata.*

**Vitigno:** Nebbiolo.

**Affinamento:** circa un anno in botti di rovere da 20 Hl; dopo l'imbottigliamento riposa almeno dodici mesi in cantina.

### ***Analisi sensoriale***

**Vista:** rosso rubino tenue.

**Naso:** complesso ma fine, spiccano sentori di violetta e lampone.

**Gusto:** armonico e delicato, tannicità equilibrata con finale asciutto.

**Abbinamenti:** paste ripiene e secondi piatti robusti come carni rosse, cacciagione.

**Temperatura di servizio:** 18-20°C.