

L' Illusionista

MONFERRATO DOLCETTO DOC



“...calici di vino profondi, dove la mente esulta, livello di magico pensiero”. Un nome che inganna, quello delle uve Dolcetto, che non regalano un nettare dolce bensì un vino dal sapore asciutto e netto.

“...deep wine glasses, where the mind rejoices, level of magic thought.” A deceitful name the one of Dolcetto grapes, thah doesn't give a sweet nectar, but a wine whit a dry and clean flavor.

Area di produzione: Piemonte, vigneti siti in Canelli

Production area: Piemonte, vineyards in Canelli

Lavorazione: pigiatura e diraspatura delle uve e fermentazione sulle vinacce per circa 6 giorni, affinamento in acciaio e successivo imbottigliamento.

Processing: crushing and destemming of the grapes and fermentation on the skins for about 6 days, aging in steel tank and subsequent bottling.

Gradazione alcolica: tra i 12,5 - 13% Vol.

Alcoholic content: between 12,5% Vol and 13% Vol.

Caratteristiche: colore rosso violaceo, leggero e fruttato, sapore asciutto, armonico, con fondo ammandorlato.

Characteristics: a purplish red colour, soft and fruity, dry, harmonic flavor with an almond note.

Abbinamenti: adatto all'accompagnamento di agnolotti alla monferrina, bagna caoda piemontese, e tortelli in brodo

Gastronomic combinations: ideal with ravioli alla monferrina, bagna caoda (piedmontese typical dish), tortelli in bouillon.

Temperatura di servizio: servire alla temperatura di 18-20°C.

Serving temperature: to serve at 18-20°C.