

la Castella

RODDINO D'ALBA

DOLCETTO D'ALBA

Denominazione di origine controllata

Un vino dal sapore fresco e armonico

Varietà:	Dolcetto 100%
Terreno:	argilla, marna calcarea e tufo
Esposizione:	Sud-Ovest, nei comuni di Roddino e Sinio a circa 400-500 m s.l.m.
Periodo di vendemmia:	prima o seconda decade di settembre - manuale
Vinificazione:	fermentazione alcolica e macerazione a contatto con le bucce per 5-6 giorni in vinificatori di acciaio e rimontaggi giornalieri
Affinamento:	7 mesi in acciaio e poi bottiglia
Formati prodotti:	bottiglie da 0,75 L
—> Colore:	rosso rubino con riflessi violacei
—> Profumo:	vinoso, mandorla amara, more e ciliegie mature
—> Gusto:	leggero tannino, amarognolo, armonico
Abbinamenti:	salumi, antipasti, primi e secondi semplici e freschi
Temperatura di servizio:	17-19 °C

Az. Agr. CASCINA CASTELLA di CASSINO SILVIO S.S.A.

Loc. Bosco 1 – 12050 RODDINO (CN)

Tel. 0173/794267 Cell. 366/5034143

P.IVA e Cod. Fisc. 03830570044

E-Mail: info@lacastellavini.it Sito Web: www.lacastellavini.it