



Dolcetto Ausario

Sulla collina Ausario nelle pendici est e sud nasce questo Dolcetto dalle caratteristiche moderne di notevole vinosità, con frutti delicati con predominanza della ciliegia, tipica di Treiso.

Le uve vengono raccolte verso l'ultima decade di settembre: la vinificazione è tradizionale a temperatura controllata, il vino così ottenuto viene affinato in botti di acciaio prima dell'imbottigliamento in primavera.

Precedentemente alla spedizione, si lascia riposare il prodotto per un periodo di tre mesi prima della vendita.

Caratteristiche organolettiche:

Il vino è di buon corpo e rispecchia nella sua morbidezza i gusti delle nuove generazioni.

- Il colore è rosso rubino, di intensità viva e allegra.
- Il suo profumo intenso e fruttato con note di ciliegia marasca, rosa e tabacco.

Gastronomia:

Il dolcetto è un vino moderno, si accosta facilmente a qualsiasi cucina e per questo si sta imponendo sul mercato per la sua freschezza ed eleganza ed il suo tipico retrogusto di mandorla dolce.

Temperatura di servizio: 16°-18°C

Vitigno: Dolcetto 100%