



DOGLIANI

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA
E GARANTITA

MADONNA DELLE GRAZIE

Cozzo  Mario

DOGLIANI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

MADONNA DELLE GRAZIE

IT

VITIGNO: Dolcetto

COLORE: rosso rubino con sfumature violacee

PROFUMO: vinoso con sentori fruttati di ciliegia

SAPORE: asciutto, morbido, fresco

TEMPERATURA DI SERVIZIO: servire a 18° - 20 °C circa

CONSERVAZIONE: bottiglia coricata, al riparo dalla luce e dagli sbalzi di temperatura

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: salumi, minestre, carni bianche

EN

GRAPE-VARIETY: Dolcetto

COLOUR: ruby-red, with purple highlights

NOSE: winery, with fruity cherry overtones

TASTE: dry, supple and fresh

SERVING TEMPERATURE: approx. 18°-20°

STORAGE: lying down in cool, dark surroundings

FOOD PAIRINGS: cold cuts, soups, white meat

DE

REBSORTE: Dolcetto

FARBE: Rubinrot mit violetten Nuancen

DUFT: weinig mit fruchtigen Noten von Kirschen

GESCHMACK: trocken, geschmeidig, frisch

SERVIERTEMPERATUR: bei etwa 18° - 20° C servieren

LAGERUNG: Flasche liegend lagern, vor Licht schützen und keinen Temperaturschwankungen aussetzen

VERZEHR TIP: zu Quurstwaren, Suppen und Geflügel