

UMBERTO FIORE BARBERA D'ASTI DOCG

PRODUTOR



UMBERTO FIORE



DOLCETTO
LANGHE DOC



ITÁLIA



Piemonte - Langhe



2022

CARACTERÍSTICAS



100% DOLCETTO



06 MESES EM TANQUES DE AÇO INOX

VINIFICAÇÃO

O Dolcetto Langhe DOC Umberto Fiore é vinificado em aço inoxidável, com fermentação controlada e maceração curta para preservar sua fruta, suavidade e frescor, sem passagem por barrica. O formato da garrafa é sustentável, pois têm menos uso de vidro.

Vinho de baixa intervenção

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO



RISOTOS



MASSAS COM
MOLHOS VERMELHOS



PIZZAS
NO GERAL

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Visual: Vermelho rubi intenso com reflexos violáceos.

Olfativo: Aromas vibrantes de frutas vermelhas, como cereja e amora, com toques sutis de violeta e amêndoas.

Gustativo: Seco e equilibrado, com taninos suaves, acidez moderada e um final frutado e agradável.

% 13,5 %

17 C°~22 C°

