









*Alc et Nunc*  
IL VINO ABITA QUI



# MONDANO

## MONFERRATO DOC DOLCETTO

-  **VITIGNO:** 100% dolcetto
-  **VIGNETO:** Bricco, esposizione a Sud, 285m slm, suoli marnosi
-  **VINIFICAZIONE:** Fermentazione 12 giorni sulle bucce  
a temperatura controllata in acciaio
-  **AFFINAMENTO:** 8 mesi in acciaio
-  **GRADAZIONE:** 13%
-  **NOTE SENSORIALI:** Colore rosso rubino con riflessi carminio.  
Al naso note eleganti di spezie, frutta rossa e vaniglia.  
Gusto pieno con tannini dolci, morbido sul finale.
-  **ABBINAMENTI:** Verdure saporite, formaggi a breve stagionatura  
e selvaggina da piuma.
-  **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18 °C