



ORFE MÉXICO
Lo mejor de Italia en tu mesa



PIO CESARE

DOLCETTO D'ALBA
DOLCETTO D'ALBA DOC
TINTO DE MEDIA ESTRUCTURA

Lo mejor de Italia en tu mesa



Uvas
100% Dolcetto



Vinificación

En tanques de acero inoxidable con temperatura controlada. Maceración por contacto con la piel por un corto período de tiempo, y la crianza se realiza en tanques de acero inoxidable hasta su embotellado en el mes de marzo.



Grado alcohólico
12.5 % Vol.



Zona de producción

Las Uvas provienen de los viñedos propiedad de la familia Pio Cesare en Treiso y Sinio, así como de otros exclusivos viñedos fuera de su dominio. Estos proveedores históricos, han vendido sus uvas a Pio Cesare durante generaciones, han trabajado sus viñedos de acuerdo a las indicaciones y bajo la dirección de Pio Cesare, siguiendo estrictos controles de calidad.



Notas de Cata

A la vista, es un vino rojo intenso con un ribete rojo rubí. En nariz, predominan las notas de ciruela, moras, violetas y pimienta negra. En boca, es un vino fresco, con buen cuerpo, estructura y buen redondez.

Tiene un largo potencial de guarda.

Es el compañero ideal de carne de res o ternera; de platos a base de verduras, como jitomates asados, berenjenas y ajo.
Temperatura de servicio entre 16°C y 18°C.



www.orfemexico.com.mx



@orfemexico



info@orfemexico.com.mx



55439968 | 6049