



Bocét



SCHEDA TECNICA

Denominazione : *BOCÉT* Vino Rosso

Varietà: 100% *DOLCETTO*

Comune: *MACELLO* di *PINEROLO*

Suolo: *Medio impasto - Ghiaioso*

Resa Vino: 70%

Tipo di raccolta: *Manuale*

Maturazione: *7 mesi in acciaio*

Affinamento: *3 mesi in bottiglia*

Colore: *Cupo con note profonde*

Profumo: *Boisé naturale ed equilibrato*

Gusto: *Giustamente tannico*

Grado Alcolico: 13% vol

Temperatura di servizio: 22° C

Accostamenti al cibo: *Ideali per carni alla brace e selvaggina, da provare accostandolo a primi con condimenti delicati ed infine un piacevole azzardo in abbinata con una crostata di frutti rossi.*

DESCRIZIONE

Bocét è il fanciullo di ogni annata che richiama i commensali più esigenti ad un piacere quotidiano.

Il profumo equilibrato, il tannino accentuato e una leggera asprezza lo rendono ideale per i momenti in compagnia dove il calore dell'amicizia rende l'occasione memorabile.

Ha il pregio di sposarsi con diversi abbinamenti, esaltando la percezione gustativa di ogni banchetto.