



CASA VINICOLA

RASORE

Linea Luigi Rasore

Dolcetto di Ovada Doc



VARIETÀ'

Dolcetto

AREA DI PRODUZIONE

Piemonte- Ovada e paesi limitrofi

COLORE

Questo tipico Dolcetto ha un colore rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMI ed AROMI

Al naso è vinoso con sentori di frutti rossi maturi; ha morbidi tannini e moderata acidità. Gradevolmente mandorlato e con note di ciliegia e prugna

ABBINAMENTI

Accompagnamento ideale per pasta all'uovo ripiena, salumi, arrosti e formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 – 18° C

CANTINE RASORE S.R.L.

Via Lerma 65/A - 15060 Silvano d'Orba (AL)

Tel. +39.0143.822.296 Fax. +39.0143.882.714 C.F./P. IVA: 02335770067

www.cantinerasore.com rasore@cantinerasore.com



CASA VINICOLA
RASORE

Linea Luigi Rasore

Dolcetto di Ovada Doc



VARIETY OF GRAPES

Chardonnay

PRODUCTION AREA

Piedmont - Ovada and neighboring countries

COLOR

This typical Dolcetto has a rubyred color with violet reflections

BOUQUET AND TASTE

The aroma is vinous with hints of ripe redfruits; it has soft tannins and moderate acidity. Pleasantly almond and with notes of cherry and plum

MATCHING WITH FOOD

Ideal accompaniment for stuffed egg pasta, cold cuts, roasts and cheeses

SERVING TEMPERATURE

16 – 18° C

CANTINE RASORE S.R.L.

Via Lerma 65/A - 15060 Silvano d'Orba (AL)
Tel. +39.0143.822.296 Fax. +39.0143.882.714 C.F./P. IVA: 02335770067
www.cantinerasore.com rasore@cantinerasore.com