



CASA VINICOLA
RASORE

Ovada

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



VARIETÀ

Dolcetto

AREA DI PRODUZIONE

Piemonte – Area del Monferrato

NOTE DEGUSTATIVE

Questo vino ha un colore rosso intenso con venature porpora; profumo di grande finezza ed eleganza, si evidenziano note di more e di mirtilli, liquirizia e vaniglia.

Ideale con grandi arrostiti, coniglio con olive, formaggi stagionati. Ottimo con piatti a base di funghi.

Servire a 16-18°C.