



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](http://www.cantinerasore.com) [rasore@cantinerasore.com](mailto:rasore@cantinerasore.com)