



Dolcetto d'Ovada DOC

Il nostro Dolcetto è un vino pieno, asciutto ed armonico. È di un intenso rosso rubino, al naso fresco e fruttato ha sentori di ciliegia e fragola con un tipico finale mandorlato. Ottimo a tutto pasto e di facile abbinamento può accompagnare primi patti, carni e pollame.

Va servito ad una temperatura di 18-20°C.

Disponibile anche nella bottiglia da 375 ml.

Dolcetto d'Ovada DOC

Our Dolcetto is a full, dry and harmonious wine. It has an intense ruby red color, fresh and fruity nose, with hints of cherry and strawberry and a typical almond finish. Suitable to all courses and easily accompanies pasta dishes, meat and poultry.

Serve at a temperature of 18-20°C.

Also available in the 375 ml bottle.

Dolcetto d'Ovada DOC

Unser Dolcetto ist voll, trocken und harmonisch. Er ist eines starkes Rubinrots; sein Duft ist frisch und fruchtig mit einem Anflug von Kirschen, Erdbeeren und Mandeln am Ende. Er ist während des ganzen Essens ausgezeichnet und passt sich an erste Speisen, Fleisch und Geflügel an.

Bei einer Temperatur von 18°- 20° C servieren.

Auch in der 375 MI Flasche verfügbar.



© AZIENDA AGRICOLA DAVIDE CAVELLI

Via Provinciale 77 - 15010 PRASCO (AL) - Piedmont - Italy - Tel. +39 0144 375706

www.cavellivini.com