

•
•
VINI
tt



agricola_tt



Vitigni: da uve Dolcetto.
Altitudine: mezza collina.
Caratteristiche: al colore rosso rubino intenso, al profumo note profonde di frutti di bosco e sentore di violetta con piacevole rimando vinoso, al gusto morbido, armonico e di equilibrata tannicità, con delicate note di mandorla.
Abbinamenti: ottimo con i piatti tipici del territorio in particolare con antipasti come il salame crudo, la battuta di fassona o delicati flan, si accompagna anche bene sia con primi dai sapori caserecci come gli agnolotti allo stufato che delicati come i tipici rabatòn.

Dolcetto d'Alba DOC



Vitigni: da uve Pinot Nero.
Altitudine: mezza collina.
Affinamento: sei mesi in vasca sui lieviti e due mesi in bottiglia prima del consumo.
Caratteristiche: al colore rosa cerasuolo, dal perlage molto fine ed elegante con effervescenza persistente ma mai aggressiva, al profumo ricco di note fruttate, delicate ma intense, di fragola, piccoli frutti rossi e toni leggeri di crosta di pane. Al gusto risulta armonico, ampio e di buona persistenza gustativa e sul finale con note delicate di mandorla.
Abbinamenti: ottimo da aperitivo, è perfetto per accompagnare un pasto del territorio dall'antipasto al dolce.

Brut Rosè Millesimato Metodo Charmat



Vitigni: da uve Barbera
Caratteristiche: di colore rosso intenso tendente al mattone nei grandi periodi di invecchiamento.
Abbinamenti: fresco e piacevole è indicato per accompagnare tutti i pasti.

Piemonte DOC Barbera



Vitigni: da uve Chardonnay.
Caratteristiche: al colore giallo paglierino, al profumo vivace e delicato di frutti, al gusto dall'aromaticità elegante e complessa.
Abbinamenti: accompagna bene tutto il pasto con particolare affinità con i primi a base di sughi bianchi e risotti.

Piemonte DOC Chardonnay



Vitigni: da uve Moscato bianco.
Altitudine: mezza collina.
Caratteristiche: di colore giallo paglierino, al naso offre sentori freschi e floreali. La sua dolcezza, equilibrata e mai stucchevole, è supportata da buona acidità e persistente lunghezza gustativa.
Abbinamenti: trova un'eccellente sintonia con la pasticceria secca e con la classica torta di nocciole. Può essere anche un ottimo aperitivo o un piacevole intermezzo.

Moscato d'Asti DOCG



Vitigni: da uve Pinot Nero.

Altitudine: mezza collina.

Caratteristiche: al colore giallo dorato, perlage elegante, fine e persistente, al profumo lievi note floreali, di miele, di lievito e crosta di pane. Al gusto note sapide, leggere ma intense, bollicine delicate e raffinate dall'equilibrata acidità che rendono questo vino piacevole e armonico.

Abbinamenti: praticamente perfetto con ogni tipo di abbinamento, capace di esprimere raffinatezza nell'aperitivo ed eccellenza nell'accompagnare sia le pietanze più semplici che quelle più sofisticate, sia i sapori più delicati che quelli più corposi.

Alta Langa DOCG Millesimato



Vitigni: da uve Pinot e Chardonnay

Altitudine: mezza collina.

Affinamento: sei mesi in vasca sui lieviti e due mesi in bottiglia prima del consumo.

Caratteristiche: al colore giallo dorato con effervescenza fine ma persistente, al profumo note floreali di acacia e ginestra, toni leggeri di crosta di pane e una buona mineralità. Al gusto risulta elegante, fresco e morbido con ritorni delicati di sapidità minerale e al finale note di mandorla.

Abbinamenti: piacevole dall'aperitivo, trova i suoi abbinamenti ideali con gli antipasti tipici del territorio e carni dai sapori delicati.

Brut Millesimato Metodo Charnat



VINI
t



t wines
in the world

Società AGRICOLA T.T. S.S.
TEL. 340 7197353 • agricolatt@libero.it
www.agricolatt.it



PUNTO VENDITA
S.P. 245 • OVIGLIO (AL)
presso Agriturismo La Cascinotta