



DOLCETTO DI OVADA

Vino Rosso docg

13%

Vino di colore rosso intenso con riflessi violacei, caratterizzato da un profumo delicato, ma intenso, con note di frutta rossa matura. Il sapore è secco, con retrogusto tendente all'amarognolo mandorlato. Di grande corpo, persistente, con elegante struttura. Adatto a primi gustosi e secondi piatti a base di carne, funghi e tartufi.

Servire a 18°C.

Vinificazione

Macerazione termo-controllata a 28°C per 10-12 giorni.

Maturazione e affinamento

2 mesi in bottiglia.

Area di produzione

Alto Monferrato - Piemonte

Uva

Dolcetto dell'ovadese

Tipologia di terreno

Calcareo-argilloso

Altitudine

300-400 m s.l.m.

Esposizione

Sud/Est

Età media viti

30 anni

Produzione per ettaro

8000 Kg/ha

Epoca della vendemmia

Inizio Settembre

