

PRODUTTORI DEL GAVI



DOLCETTO DI OVADA

Denominazione di Origine Controllata



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. Temperatura di servizio 18-20° C.

Uva	<i>Dolcetto 100%</i>
Assemblaggio	<i>acciaio</i>
Zona di produzione	<i>Alto Monferrato - Piemonte</i>
Esposizione e altimetria	<i>300-400 m s.l.m.</i>
Tipologia del terreno	<i>calcareo-argilloso</i>
Età media delle viti in produzione	<i>30 anni</i>
Resa di uva per ettaro	<i>80 q per ettaro</i>
Epoca della vendemmia	<i>inizio settembre</i>
Vasche di fermentazione	<i>acciaio inox</i>
Durata di fermentazione e macerazione	<i>termo-controllata a 28°C per 10-12 giorni</i>
Fermentazione malolattica	<i>si</i>
Modalità e durata dell'affinamento	<i>in bottiglia uno/due mesi</i>
Gradazione alcolica	<i>13% vol</i>