

# IL FORTE DOLCETTO DI OVADA DOC



## 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

## ETA' MEDIA VITI

40 anni

## PRODUZIONE PER ETTARO

8.000 Kg/ha

## EPOCA DELLA VENDEMMIA

Inizio Settembre

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'AMAROGLIOLO 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



SOCIETÀ AGRICOLA PRODUTTORI DEL GAVI • P.IVA 00167420066  
VIA CAVALIERI DI VITTORIO VENETO, 45 - 15066 GAVI (AL)  
TEL. +39 0143 642786 INFO@PRODUTTORIDELGAVI.COM