

DOLCETTO D'OVADA SUPERIORE DOCG

An den aeltesten Weinreben reift die Traube Dolcetto; von unseren sued-oestlichen Huegeln der Rocca Grimalda. Nach einer langen Ruhezeit wird der Wein in Barrique Faessern reifern lassen, die die Alterung des Weines geben.

Bezeichnung

Dolcetto d'Ovada Superiore D.O.C.G.

Weinreben Dolcetto

Boden Schlamm-und Sandhalter Boden mit Ton versetzt, Niveau 200m uMsp

Technik und Produktion

Handgelesene Trauben, Ende September. Nach der ersten Ruhezeit wird der Wein in Holz- Faessern 32hl tonneaux und barriques min. ein Jahr reifen lassen. Er wird dann ein paar Monate in Stahlfaessern reifen bis er schliesslich abgefüellt wird.

Organische Eigenschaften

Intensive rubinrote Farbe mit einem Duft nach roten gereiften Fruechten. Mild und harmonisch im Gaumen, der Abgang ist leicht mit angenehm wuerzlichem Geschmack.

Alkoholgehalt 13,80%

Verkoestigung und Service

Servieren Sie Ihn als gereiften 'Alten Wein' der in kuehler Atmosphaere gereift ist. Er schmeckt am Besten mit Wild serviert oder pikantem Kaese. Nach ausgiebiger Sauerstoffaufnahme wird er in grossen Glaessern mit 18 °C verkoestigt.



