

DOLCETTO D'OVADA

Uvas Dolcetto de nuestras viñas de Rocca Grimalda. Después de una maceración de 8-10 días termina la fermentación en acero donde se queda hasta poco antes del verano. Se embotella joven para que pueda expresar toda su exuberancia.



Denominación

Dolcetto d'Ovada D.O.C.

Uvas

Dolcetto

Terreno

Limo y arena con modesta presencia de barro, 200 m de altitud

Técnica de vinificación

Se vendimia a mano al final de septiembre. Después de la fermentación se cria en acero por lo menos durante ocho meses antes de ser embotellado.

Características organolépticas

Color rojo rubí intenso, perfume rico de fruta roja. Al paladar resulta suave y equilibrado, armónico y con aromas de almendra.

Alcohol 13,10%vol

Maridaje y servicio

Se degusta mejor antes de los tres años con carnes rojas asadas u horneadas. Se sirve a 18°C en amplias copas.

