

DOLCETTO D'OVADA SUPERIORE DOCG

Desde los viñedos más viejos de uva Dolcetto de Rocca Grimalda se elabora este vino que, después de la fermentación con las cascavas, completa su crianza con un tiempo en barriles y barricas. Se puede conservar durante varios años.

Denominación

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

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 barriles de 32 hl, toneles y barricas por lo menos por 12 meses. Se cria después varios meses en acero antes de ser embotellado.

Características organolépticas

Color rojo rubí intenso, perfume rico de fruta roja madura. Al paladar resulta suave y redondo, armónico y sabor ligeramente especiado.

Alcohol

13,80%vol

Maridaje y servicio

Vino de larga vida si se conserva en lugares frescos. Se degusta mejor con carne de caza (ej. Jabalí) y quesos muy curados, especiadados y picantes. Se sirve a 18°C en amplias copas.

