

- VITICOLTORI DAL 1877 -



Giove

Denominazione: Dolcetto di Ovada Superiore DOCG

Vitigni:

Tipologia terreno: Calcareo e argilloso

Vinificazione: Affinamento: Legno

Colore: Porpora intenso

Profumo: Note di frutti di bosco maturi e amarena, seguiti da sfumature di

cacao e sentori speziati tostati

Sapore: Corposo, complesso, balsamico con un eccellente equilibro

tannico

Grado alcolico: 13% vol

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Abbinamenti: Perfetto con gli agnolotti del plin. Da provare con una battuta

di Fassona Piemontese al coltello.

Descrizione:

Scoprite la "Linea Nature" ispirata ai Pianeti del nostro sistema solare, 4 vini realizzati nella nostra Tenuta in Piemonte con vigneti sostenibili in conversione biologica.

Come i Pianeti sono dei corpi celesti che brillano della luce riflessa dal Sole così questi Vini brillano per genuinità e autenticità. Il rispetto per la Natura è uno stile di vita, una filosofia che l'azienda Seiterre da anni sostiene e pratica nei propri vigneti. Queste grandi attenzioni che attuiamo in vigna servono in primis alla produzione di un ottimo prodotto, e in secundis, ma non meno importante, a sensibilizzare il consumatore finale in una scelta più consapevole, più attenta al rispetto dell'ambiente e della genuinità e autenticità dei nostri prodotti.

Giove, un Dolcetto di Ovada Superiore DOCG, è simbolo di ricchezza ed eleganza, caratteristiche che troviamo in questo vino dal carattere deciso ma dall'animo gentile.

Coltivato sulle dolci colline della Tenuta piemontese in un terreno calcareo e argilloso, nel massimo rispetto di pratiche e protocolli sostenibili. Al naso note di frutti di bosco maturi e amarena, seguiti da sfumature di cacao e sentori speziati tostati. Al palato è corposo, complesso, balsamico con un eccellente equilibro tannico. Perfetto con gli agnolotti del plin. Da provare con una battuta di Fassona Piemontese al coltello.

