- VITICOLTORI DAL 1877 -




# Rajah

**Denominazione:** Dolcetto d'Ovada Superiore DOCG
**Vitigni:** Dolcetto
**Tipologia terreno:** Calcareo e argilloso
**Vinificazione:** Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pigiate e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, segue affinamento in botti di legno e/o barriques
**Affinamento:** Legno e acciaio

**Colore:** Rosso intenso con riflessi porpora
**Profumo:** Note di frutta rossa matura e confettura, con leggeri sentori speziati e vanigliati
**Sapore:** Al palato è morbido e armonico, rotondo e pieno con un eccellente equilibrio tannico e di buona persistenza
**Grado alcolico:** 13%vol
**Temperatura di servizio:** 18°-20° | 64,4°F
**Abbinamenti:** Perfetto con primi piatti di carne, ottimo con gnocchi ai quattro formaggi o castelmagno. Da provare con il brasato di carne

**Descrizione:**
Il Dolcetto di Ovada Superiore Docg "Rajah" è prodotto nella Tenuta in Piemonte, sulle dolci colline piemontesi, in un terreno calcareo ed argilloso. E' ottenuto dal vitigno autoctono del Dolcetto, le uve vengono raccolte a mano nelle prime ore del mattino. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, un passaggio in botti grandi per almeno un anno e successivo affinamento in bottiglia per un periodo di tre mesi. Al naso prevalgono note di frutta rossa matura e confettura, con leggeri sentori speziati e vanigliati. Al palato è morbido e armonico, con un eccellente equilibrio tannico e di buona persistenza. Perfetto con primi piatti di carne, ottimo con gnocchi ai quattro formaggi o Castelmagno. Da provare con il brasato di carne. Viene servito a 18-20 ° C.