



DOLCETTO DI OVADA
Denominazione di origine controllata



Vitigno: ***Dolcetto 100%***

Zona di produzione: ***Alto Monferrato -
Vigneti di montagna nel comune di Molare***

Sistema di allevamento: ***Guyot***

Raccolta: ***vendemmia manuale in cassette e selezioni
dei grappoli***

Affinamento: ***minimo 12 mesi di acciaio e successivo
affinamento in bottiglia per un minimo di 3 mesi***

Caratteristiche organolettiche: ***colore rosso rubino .
Sentori di frutta rossa fresca con un sentore
mandorlato. Finale di media persistenza con
un'importante possibilità evolutiva.***

Temperatura di servizio: ***16°-18°***

Gradazione alcolica : range ***min. 12,5 % Vol max
13.5% Vol in base alle annate***

Abbinamenti: ***pesce, pizza, carni rosse,
cacciagione, salumi, formaggi freschi e di media
stagionatura***

Formati disponibili: ***bottiglia da 0.75 cl***



DOLCETTO DI OVADA
Denominazione di origine controllata



Grape Variety : ***Dolcetto 100%***

Production area: ***Alto Monferrato -
Mountain vineyards in the municipality of Molare***

Training system: ***Guyot***

Harvest: ***manual harvest in crates and selection of
bunches***

Aging : ***minimum 12 months in steel and subsequent
refinement in the bottle for a minimum of 3 months***

Organoleptic characteristics: ***ruby red color. Hints of
fresh red fruit with an almond finish. Medium
persistence finish with an important evolutionary
possibility.***

Serving temperature : ***16°-18°***

Total Alcohol : ***range min. 12,5 % Vol max 13.5% Vol
depend on harvest year***

Pairings: ***white meats, red meats, game,
cold cuts, fresh and
medium-aged cheese***