



OVADA DOCG RISERVA
(Dolcetto di Ovada Superiore)
Denominazione di origine controllata e garantita



Vitigno: **Dolcetto 100%**

Zona di produzione: **Alto Monferrato -
Vigneti di montagna nel comune di Cassinelle (vigneti di 40 anni)**

Sistema di allevamento: **Guyot**

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

Affinamento: **24 mesi in botte e successivo affinamento in bottiglia
per un minimo di 4 mesi**

Caratteristiche organolettiche: **colore rosso rubino . Sentori di
frutta rossa e nera con un sentore mandorlato e vanigliato. Ottima
persistenza con un'importante possibilità evolutiva.**

Temperatura di servizio: **16°-18°**

Gradazione alcolica : range **min. 12,5 % Vol max 14.5% Vol** in base
alle annate

Abbinamenti: **primi al sugo , carni rosse, cacciagione, secondi
piatti importanti**

Formati disponibili: **bottiglia da 0.75 cl**



OVADA DOCG RESERVE
(Dolcetto di Ovada Superiore)
Denominazione di origine controllata e garantita

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

Production area: ***Alto Monferrato -
Mountain vineyards in the municipality of Cassinelle (vineyards are
40 years old)***

Training system: ***Guyot***

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

Aging : ***24 months in cask and subsequent refinement in the bottle
for 4months***

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

Serving temperature : ***16°-18°***

Total Alcohol : ***range min. 12.5 % Vol max 14.5% Vol depend on
harvest year***

Pairings: ***pasta and important red meats***

