

1919

Ovada DOCG



Vitigno: Dolcetto 100%

Esposizione: est, sud-est

Forma di allevamento: Guyot

Comune di ubicazione vigneto: Capriata d'Orba

Anno di impianto del vigneto: 1997

Numero di ceppi per ettaro: 4500

Altitudine: 200 slm

Fermentazione malolattica: in botte grande

Affinamento: 1 anno in botte grande di rovere francese

Prima annata di produzione: 2017

Vinificazione: raccolta manuale dei grappoli migliori a completa maturazione; diraspapiatura soffice con successiva fermentazione spontanea sulle bucce per 10-12 giorni in botte grande; frequenti sono le follature e rimontaggi.

Questo vino nasce per celebrare il centenario dell' Azienda, le uve dolcetto sono selezionate da un unico vigneto con esposizione Est, Sud Est.

Viene fatta una raccolta manuale dei grappoli migliori a completa maturazione. In cantina si effettua una diraspapiatura soffice con successiva fermentazione spontanea sulle bucce in botte per 10-12 giorni; frequenti sono le follature e rimontaggi.

Segue la fermentazione malolattica in grandi botti di rovere francese dove il vino riposa almeno 1 anno.

Colore rosso rubino intenso con riflessi color porpora. Al naso vengono svelati sentori matura, note speziate, balsamiche e di vaniglia. In bocca presenta un'ottima piacevolezza, freschezza accompagnata da una nota amarognola in chiusura. Un vino capace di entusiasmare anche dopo diversi anni di bottiglia.