

Dolcetto di Ovada DOC

Dolcetto di Ovada è un vino rosso fruttato con un retrogusto persistente secco. È morbido ed equilibrato con note fragranti e fruttate. È il vino rosso quotidiano perfetto a tutto pasto.

Varietà: 100% Dolcetto

Vigneti: situati sulle colline del Monferrato.

Resa di uva di 8 ton/ettaro.

Vinificazione: fermentazione alcolica a temperatura controllata con macerazione sulle bucce di 7-8 giorni. Affinamento in acciaio per almeno 6 mesi.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Note di degustazione: colore rosso rubino.

Sapore particolarmente fruttato con note di prugne e more.

Abbinamento: perfetto a tutto pasto. Ideale con il bollito misto.

