

Gesugio

Ovada Docg

Vendemmia 2016 - Lotto 0818/2016

VITIGNO: 100% dolcetto

VIGNA: antico "cru" denominato "Bernarda/Vallegrande", situato nelle colline di Rocca Grimalda. Esposizione Sud/Sud-est, terre bianche da marni calcaree e tufo. Altitudine 300 m. circa sul livello del mare



Certificazioni	Biologico CODEX – Biodinamico AGRIBIO
Bottiglie	1318
Vendemmia	Manuale n cassette
Resa ettaro	Circa 30 Q
Fermentazione/ Macerazione	Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, condotta senza controllo delle temperature
Affinamento	14 mesi in tonneaux esausti, 6 mesi inox
Alcool svolto	14,07 %
Acidità totale	6.05 g/l
Estratto secco	27,4 g/l
Anidride Solforosa Totale	23 mg/l

Temperatura di servizio

17 °C - 18 °C



ROCCA RONDINARIA

Azienda Agricola

Castello di Rocca Grimalda, Piazza Borgatta 2, 15078 Rocca Grimalda (AL)

tel. 0143 873223 - cell. 335 7607909