

# Spessiàri

Dolcetto di Ovada Doc

Vendemmia 2019 - Lotto 2021sp/2019

VITIGNO: 100% dolcetto – biotipo Nibiò

VIGNA: vigna in località detta Bernarda/Vallegrande, situata sulle colline di Rocca Grimalda. Esposizione Sud/Sud-est, terre bianche e tufo. Anno di primo impianto 2012



Certificazioni	Biologica CODEX – Biodinamica AGRIBIO
Bottiglie	642
Vendemmia	Vendemmia a mano in piccole cassette
Resa per ettaro	40 Q ca
Fermentazione/ Macerazione	Lunga estrazione sulle bucce Fermentazione spontanea su lieviti indigeni, condotta in una cantina ipogea con temperatura e umidità costanti.
Affinamento	13 mesi in tonneaux/barriques esauste 18 mesi in bottiglia
Alcool svolto	14,87 %
Acidità totale	6,34 g/l
Estratto secco	32,4 g/l
Anidride solforosa totale	37 mg/l
Temperatura di servizio	16 °C - 18 °C



**ROCCA RONDINARIA**

Azienda Agricola

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

tel. 0143 873223 - cell. 335 7607909