

Spessiàri

Dolcetto di Ovada Doc

Vendemmia 2018 - Lotto 0720/2018

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	Biologico CODEX – Biodinamico AGRIBIO
Bottiglie	1200
Vendemmia	Manuale in cassette
Resa	Inferiore 40 qn/ha
Fermentazione/ Macerazione	Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, con rimontaggi e battonage decrescenti per favorire la macerazione, fino a esaurimento zuccheri
Affinamento	13 mesi in tonneau e barrique di secondo/terzo passaggio
Alcool svolto	14,02 %
Acidità totale	6,29 g/l
Estratto secco	30,10 g/l
Anidride Solforosa totale	29,4 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