



Il Piaggio

DOLCETTO DI OVADA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Originato dall'uva denominata Uva d'Ovada, l'uva dei piccoli dossi da cui il nome Dolcetto, questo è il nostro vino, autoctono per eccellenza, completo, armonico ed elegante.

Vitigno: Dolcetto 100%

Grado: 13 % vol

Colore: Rosso

Tipologia: Fermo, Secco

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Caratteristico, vinoso, con sentori spiccati di frutta rossa, ciliegia e prugna

Gusto: Maestoso, asciutto e armonico, presenta un buon corpo, persistente, con sentori di frutta matura ed un vellutato retrogusto mandorlato

Temperatura: Servire a 16-18°C

Epoca di vendemmia: Seconda metà di Settembre

Vinificazione: la macerazione e la fermentazione avvengono a temperatura controllata, con brevi rimontaggi, per favorire l'estrazione degli aromi e dei sentori varietali caratteristici delle nostre uve. Max. 26/28°C

Malo-lattica: Sì, effettuata in maniera naturale subito dopo la fermentazione alcolica

Affinamento: : Viene affinato sia in vasche di cemento, sia in bottiglia, 4 mesi

Confezionamento: Cartoni da 6 e 12 bottiglie



Abbinamenti: Primi con sughi di carne, arrostiti, formaggi e salumi stagionati

