

LINEA 1333


CANTINA DI
MANTOVANA
— DAL 1955 —



Sreia

DOLCETTO D'OVADA SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

Lo Sreia, il nostro rosso per eccellenza, come in ogni vino della linea 1333, le uve altamente selezionate conferiscono all'Ovada una maestosità unica

Vitigno: Dolcetto 100%

Grado: 14.0 % vol

Colore: Rosso

Tipologia: Fermo, Secco

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: Persistente che ricorda la ciliegia, la frutta matura e l'essenza della viola

Gusto: Maestoso, asciutto, armonico e persistente, di buon corpo, con note di spezie, di tabacco dolce e di liquirizia

Temperatura: Servire a 17-19°C

Epoca di vendemmia: ultima decade 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: 6 mesi in barriques di secondo passaggio e 6 mesi in bottiglia

Confezionamento: Cartoni da 6 e 12 bottiglie



Abbinamenti: Primi piatti con sughi di carne e funghi, carni rosse, arrosti, brasati, stracotti, formaggi stagionati

