

DU RIVA - DOLCETTO DI OVADA SUPERIORE D.O.C.G.



Prima annata di produzione

1999

Uva

Dolcetto di Ovada

Esposizione dei Vigneti

Prevalente Sud-Ovest

Altimetria

250-300 metri s.l.m.

Tipologia del terreno

Argilloso - Calcareo

Sistema di potatura

Guyot, 5000 piante per ettaro

Epoca della vendemmia

A completa maturazione; raccolta manuale in cassette da 20 Kg

Fermentazione

In vasca di acciaio inox a temperatura controllata di 28°C

Fermentazione malolattica

Svolta in vasca di acciaio inox

Modalità dell'affinamento

In botti di rovere da 500 litri per un periodo variabile a seconda dell'annata

Gradazione alcolica

14-14,5% vol

Vincitore del premio Tre Bicchieri Gambero Rosso annata
2008-2009-2010-2011-2012-2013-2015

CODICE: N / A | **Categorie:** [Linea Elite](#) |

I am a custom Text