



Il Sovrano

Dolcetto di Ovada



UVE: Dolcetto 100%

(si tratta di uve selezionate da una parte del vigneto molto datata, circa 60 anni, viti dette di Nibiò, un particolare e rarissimo ceppo di dolcetto riconoscibile dalla sua "piculla rossa").

ANNATA: 2023

GRADAZIONE: 14% vol.

ZONA DI PRODUZIONE:

Comune di Mornese - AL -Piemonte.

360m sul livello del mare, vigneti esposti a ovest.

ALLEVAMENTO: Potatura a Guyot,

Lotta integrata, nessun utilizzo di diserbanti.

VENDEMMIA: Seconda decade di settembre.

Esclusivamente a mano e in piccole cassette.

AFFINAMENTO: 12 mesi in acciaio inox.

COLORE: Rosso rubino con sfumature porpora

BOUQUET: Intenso, con note spiccate di mora e amarena.

SAPORE: Pieno e rotondo, con una caratteristica nota amarognola finale tipica del dolcetto.

VINIFICAZIONE: Le uve raccolte in cassette, vengono portate entro due ore in cantina, avviene la diraspatura e pigiatura, il mosto viene posto in vasche a temperatura controllata dove avviene la fermentazione per 10 gg circa a temperatura di non oltre 24°C. Durante la fermentazione vengono eseguiti giornalmente rimontaggi e a cadenza di 3/4 giorni delestage. In vino viene poi svinato e lasciato in vasche di acciaio per circa 12 mesi con periodici travasi per eliminare i residui che si depositano naturalmente. Segue filtrazione e imbottigliamento.

WWW.LAVOLTIGNANA.IT

AZIENDA AGRICOLA

LA VOLTIGNANA DI MAZZARELLO FEDERICA

VIA PERUSSO 16 MORNESE AL ITALY