



“BRICCO CASANELLA” OVADA DOCG



Nome del vino: Bricco Casanella

Denominazione: Ovada docg

Altezza s.l.m.: 290

Esposizione solare: Sud

Vitigno: Dolcetto 100%

Area di produzione: località Vallescura - Lerma (AL)

Ceppi per ettaro: 5.000

Anno d'impianto: 1980

Superficie: mq. 15.000

Terreno: tufaceo

Tipo di allevamento: Guyot

Kg. di uve per ettaro: 6.000

Periodo di maturazione: seconda decade di Settembre

Vendemmia: manuale

Provenienza uve: 100% proprie

Vinificazione: soffice spremitura e lunga macerazione del pigiato a temperatura controllata in vasche d'acciaio.

Resa di vino per ettaro: hi. 65

Affinamento: 15 mesi in vasche d'acciaio e 7 mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino intenso con note violacee

Profumo: vinoso intenso e caratteristico

Gusto: asciutto, morbido di corpo e leggermente tannico

Temperatura di servizio: 18 - 20 C

Abbinamenti gastronomici: primi piatti, carni rosse e formaggi

Descrizione: a differenza di altri dolcetti, quello do Ovada, in particolare il Superiore, si presta meglio all'invecchiamento migliorandone l'equilibrio, l'armonia e la morbidezza

Gradazione alcolica: 13°

Bottiglie prodotte: 3.000

Cascina Casanella, 13 - 15070 Lerma (AL) - ITALY
Tel. +39 0143 877249 / Cell. +39 328 0553988
info@lacasanella.com - www.lacasanella.com