



“TORRE VALLESCURA” OVADA RISERVA DOCG



Nome del vino: Torre Vallescura

Denominazione: Ovada Riserva 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: 5.000

Periodo di maturazione: terza 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. 45

Affinamento: 18 mesi in botti di rovere 6 mesi in vasche d'acciaio e 7 mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento

Profumo: intenso e caratteristico con note leggere di vaniglia

Gusto: asciutto, morbido di corpo e leggermente tannico

Temperatura di servizio: 20 C

Abbinamenti gastronomici: carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati

Descrizione: la sua struttura e il suo corpo, grazie alla selezione delle uve in vendemmia, rendono questo vino a migliorare nel tempo dandone equilibrio e morbidezza

Gradazione alcolica: 13°

Bottiglie prodotte: 2.000

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