



Dolcetto di Ovada DOC *"Perusso"*

Varietà: 100% Dolcetto

Resa uva/ettaro: 95 qli/ha

Raccolta: seconda decade di settembre

Vinificazione: raccolta manuale, seguita da pigia-diraspatura e inizio della fermentazione alcolica effettuata con lieviti selezionati. Importante è il ruolo effettuato dai diversi rimontaggi e in particolare dalla macerazione, che dona a questo vino un colore rosso rubino vivo e brillante.

Colore: rosso rubino vivo con riflessi violacei

Note di degustazione: a naso si percepiscono note di ciliegia e lampone. In bocca buon equilibrio attribuito da una levigata morbidezza che lo rende facilmente accostabile a primi e secondi piatti non troppo impegnativi

Titolo alcolometrico: 13% vol.

Temperatura di servizio: 16/18°

Accompagnamenti gastronomici: Perfetto con primi e secondi piatti, dotato di grande versatilità e raccomandato da degustare entro i due anni dall'acquisto per percepire al meglio le note fresche e fruttate.

Formato:

