

"Nèjr", Dolcetto di Ovada DOC Superiore 2007

Spätlese, 2 Wochen Maischegärung, ein Drittel in sehr alten Barriques gereift, sehr beschränkte Flaschenzahl, körperreicher Rotwein, ausgezeichnet zu Braten oder Wild, Trinktemperatur 16-18°C



Traubensorte:

Dolcetto, Spätlese vom 08/09/07 bis zum 15/09/07

Gärung:

Stahltank 20 Tage, Gärtemperatur 26°C, 1 Maischeumwälzung durch Rundpumpen pro Tag, Trockenreinzuchthefer, nach der Gärung Ausbau eines Drittels in alten Barriques

Ausbau:

mindestens 12 Monate, Lagerung über den Winter bei 0°C zur Weinstabilisation, biologischer Säureabbau im folgenden Frühling. Der Wein wurde in keiner Weise behandelt (Zuckeranreicherung, Entsäuerung). 6 Monate Flaschenlagerung, bevor der Wein in den Verkauf gelangt.

Abfüllung:

Los LR802, 5200 Flaschen

Analytische Hauptdaten:

Alkohol: 14,5 % Vol., Gesamtsäure: 5,0 g/l, Trockenextrakt: 28,7 g/l, Restzucker: 3 g/l

AZIENDA AGRICOLA LO ZERBONE DI FABIO EMILIO SOMAZZI

località RIO ZERBONE, 7 a ROCCAGRIMALDA (AL) - 15078

tel. + 39 0143 835616- fax. + 39 0143 835616 - email: info@lozerbone.com

cell. 3339897662 - P.iva 02028570063