

## " Ciarèt ", Monferrato Chiaretto DOC 2007

Salasso dei nostri Dolcetti di Ovada, vino aromatico, insieme fresco e amabile. Temperatura di servizio fino a 15°C. Da abbinare a insalate, melone e prosciutto, pietanze leggere di carne, anche come aperitivo.



### **Vitigno:**

Dolcetto in purezza, vendemmiato dal 08/09/07 al 21/09/07

### **Fermentazione alcolica:**

20 giorni in acciaio, temperatura 16°C, lievito selezionato

### **Affinamento:**

in acciaio, calo temperatura invernale a 0°C per stabilizzazione tartarica, fermentazione malolattica. Il vino non ha subito nessun trattamento enologico quale arricchimento, acidificazione, disacidificazione, tranne aggiunta di acido metatartarico

### **Imbottigliamento:**

lotto LS801, 2000 bottiglie

### **Principali dati analitici:**

alcole: 13,5 % Vol., acidità totale 6,4 g/l, estratto secco: 22,3 g/l, zuccheri: 9,5 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