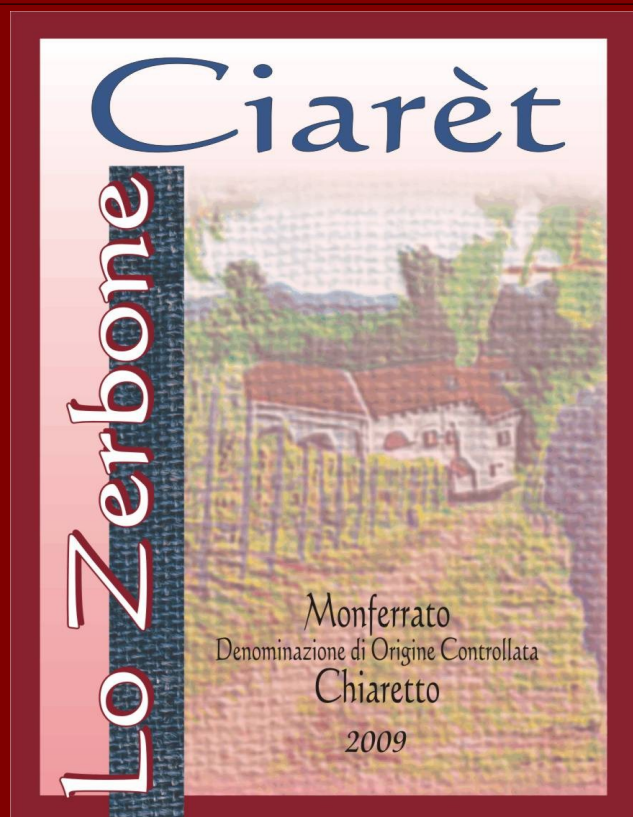


Ciarèt, Monferrato Chiaretto DOC 2009

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 23/09/09 al 06/10/09

Fermentazione alcolica:

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

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 LS1001, 540 bottiglie

Principali dati analitici:

alcole: 13,5 % Vol., acidità totale 5,3 g/l, estratto secco: 18,9 g/l, zuccheri: 4,5 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