

"Lo Zerbone", Dolcetto di Ovada DOC

Vino principale della nostra azienda. Versione tradizionale, fermentazione in serbatoi di acciaio colore rosso rubino intenso, profumi e sapore di spezie, asciutto, molto persistente, indicato a tutti i primi e secondi piatti. Temperatura di servizio: 16-18°C.



Vitigno:

Dolcetto in purezza, vendemmiato dal 22/09/05 al 30/09/05, uve provenienti solo da nostra produzione

Fermentazione alcolica:

macerazione 10 giorni in acciaio, temperatura 26°C, 1 rimontaggio a giorno, lievito selezionato

Affinamento:

9 mesi in serbatoi acciaio INOX, calo temperatura invernale a 0°C per stabilizzazione, nell'estate seguente fermentazione malolattica. Il vino non ha subito nessun trattamento enologico quale arricchimento, acidificazione, disacidificazione o chiarifica. Affinamento in bottiglia di 3 mesi prima di uscire in vendita

Imbottigliamento:

lotto LR601 6000 bottiglie

Principali dati analitici:

alcole: 13,5 % Vol., acidità totale 5,8g/l, estratto secco: 28,2 g/l, zuccheri: 2,0 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