

"Nejr", Dolcetto di Ovada DOC Superiore 2006

Vendemmia tardiva di Dolcetto, vino armonioso, asciutto, molto strutturato, profumi e sapore di frutti di bosco e spezie, parzialmente affinato in botti di rovere, produzione limitata. Temperatura di servizio: 16-18°C. Accompagna arrosto, cacciagione.



Vitigno:

Dolcetto in purezza, vendemmia tardiva il 23/09/06

Fermentazione alcolica:

macerazione 20 giorni in acciaio , temperatura 26°C, 1 rimontaggio a , giorno, lievito selezionato, a fine fermentazione un 1/3 va messo in barriques vecchie

Affinamento:

minimo 12 mesi, calo temperatura invernale a 0°C per stabilizzazione, fermentazione malolattica nell'estate seguente. Il vino non ha subito nessun trattamento enologico quale arricchimento, acidificazione, disacidificazione o chiarifica. Affinamento in bottiglia minimo per 6 mesi.

Imbottigliamento:

lotto LR702, 3000 bottiglie

Principali dati analitici:

alcole: 14,5 % Vol. , acidità totale 5,2 g/l, estratto secco: 27,8 g/l, zuccheri: 8 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