

"FISTONIA"

Denominazione: Fistonìa — Dolcetto di Ovada doc

Vitigno: Nibiö, antica varietà di Dolcetto dal peduncolo rosso

Vinificazione: macerazione con le bucce 10 giorni circa,
a seconda dell'annata

Maturazione: 6 mesi in vetro

Caratteristiche organolettiche:

color rosso violaceo brillante.

Profumo fine ed elegante con sentori floreali.

In bocca è asciutto, austero

Temperatura di servizio: da 14 a 16 °C – 57/60 °F

Gradazione: da 12% a 13,5% vol

Capacità bottiglie: 0,75 l

