

"L'ARCIPRETE DRÁC ROSSO"

Denominazione: L'Arciprete Drác Rosso – Ovada docg Riserva

Vitigno: Nibiö, antica varietà di Dolcetto dal peduncolo rosso.
Leggero appassimento delle uve

Vinificazione: macerazione con le bucce 15 giorni circa,
a seconda dell'annata

Maturazione: affinamento 2 anni in legno e 2 in bottiglia

Caratteristiche organolettiche:

color rosso brillante con sfumature aranciate che derivano dal lungo invecchiamento.

Naso complesso, fragrante.

Spiccano la mora, la marasca, il tabacco.

In bocca è ricco, corposo, persistente

Temperatura di servizio: da 16 a 18 °C – 60/65 °F

Gradazione: da 14,5% a 15,5% vol

Capacità bottiglie: 0,75 l

