

"LA VECCHIA"

Denominazione: La Vecchia — Dolcetto di Ovada doc

Vitigno: Nibiö, antica varietà di Dolcetto dal peduncolo rosso

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

Maturazione: affinamento 1 anno in legno e 6 mesi in bottiglia

Caratteristiche organolettiche:

Color rosso violaceo carico che deriva dalla perfetta maturazione delle uve.

Profumo fragrante e intenso con sentori di piccoli frutti di bosco e confettura.

In bocca è rotondo, caldo

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

Gradazione: da 12% a 13,5% vol

Capacità bottiglie: 0,75 l

