

"L'ARCIPRETE"

Denominazione: L'Arciprete — Ovada docg Riserva Vigna

Vitigno: Nibiö, antica varietà di Dolcetto dal peduncolo rosso

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

Maturazione: affinamento circa 2 anni in legno e 1 in bottiglia

Caratteristiche organolettiche:

color rosso rubino brillante tendente al mattone.

Profumo elegante con sentori di ciliegia marasca.

Note terziarie che gli derivano dall'invecchiamento.

Sapore equilibrato, tannini setosi, finale lungo

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

Gradazione: da 13% a 14% vol

Capacità bottiglie: 0,75 l

