



Denominazione: Dolcetto d'Ovada Superiore "Bocassa"
D.O.C.

Annata: 2007

Vitigno: Dolcetto

Gradazione alcolica: 14,50°

Produzione Bottiglie: 6200

Caratteristiche del Vigneto

Nome/collocazione geografica: vigneto La Bocassa

Tipologia del terreno: tufaceo - calcareo bianco

Età media delle viti: 35/40 anni

Altitudine: 400/430 mt. s.l.m.

Vinificazione

Fermentazione: in rosso classico con durata 9/15 gg

Invecchiamento/affinamento: in vasche d'acciaio per 6 mesi, 14 mesi in barrique di II° - III° passaggio, affinato 6 mesi in bottiglia

Descrizione del vino

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: frutti di bosco, frutta matura, ciliegia

Gusto: caldo avvolgente e morbido

Acidità totale: 5,20 **Solfiti:** 60 mg./lt **Temperatura di servizio:** 18/20°

Abbinamenti: formaggi saporiti, selvaggina, piatti molto strutturati, carni in genere e da solo...