



**Denominazione:** Dolcetto d'Ovada "La Mora" D.O.C

**Annata:** 2007

**Vitigno:** Dolcetto

**Gradazione alcolica:** 14°

**Produzione Bottiglie:** 5.000

#### **Caratteristiche del vigneto**

**Nome/collocazione geografica:** la Mora alta e "Ritocchino"

**Tipologia del terreno:** tufaceo - calcareo Età media delle viti: 25/30 anni

**Altitudine:** 350/380 mt. s.l.m.

#### **Vinificazione**

**Fermentazione:** in rosso classico, tumultuosa, con rimontaggi per 15 gg.

**Invecchiamento/affinamento:** in vasche d'acciaio per 11 mesi, di cui il 50% (in barrique di II° passaggio) dopo 6 mesi, per 5 mesi e successivamente assemblato con il rimanente 50% e messo in bottiglia.

#### **Descrizione del vino**

**Colore:** rosso rubino intenso

**Profumo:** vinoso intenso con sentori di frutta matura, ciliegia

**Gusto:** corposo e strutturato

**Acidità totale:** 5,20 **Solfiti:** 70 mg./lt **Temperatura di servizio:** 18/20°

**Abbinamenti:** primi piatti con sughi, carni e cacciagione, formaggi sapidi