

# SEITERRE



VITICOLTORI DAL 1877



## Dolcetto di Ovada Doc

**Denominazione:** Dolcetto di Ovada DOC

**Vitigni:** Dolcetto

**Tipologia terreno:** Calcareo e argilloso

**Vinificazione:** Raccolta a mano a fine Settembre inizio Ottobre, pressatura delicata, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** Legno e acciaio

**Colore:** Rosso rubino intenso con riflessi porpora

**Profumo:** Note di frutta rossa matura e confettura, con leggeri sentori speziati e vanigliati

**Sapore:** Il palato è morbido e armonico, rotondo e pieno con un eccellente equilibrio tannico e di buona persistenza

**Grado alcolico:** 14,0 % vol

**Temperatura di servizio:** 18-20 °C | 64,4°F

**Abbinamenti:** Perfetto con primi piatti di carne, ottimo con gnocchi ai quattro formaggi o castelmagno. Da provare con il brasato di carne

### Descrizione:

Il Dolcetto di Ovada Superiore è prodotto nella Tenuta in Piemonte, sulle dolci colline piemontesi, in un terreno calcareo ed argilloso. E' ottenuto dal vitigno autoctono del Dolcetto, le uve sono raccolte a mano nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, un passaggio per alcuni mesi in botti grandi per almeno un anno e successivo affinamento in bottiglia per un periodo di tre mesi. Al naso prevalgono note di frutta rossa matura e confettura, con leggeri sentori speziati e vanigliati. Al palato è morbido e armonico, con un eccellente equilibrio tannico e di buona persistenza. Perfetto con primi piatti di carne, ottimo con gnocchi ai quattro formaggi o castelmagno. Da provare con il brasato di carne. Viene servito a 18-20 ° C.

SEITERRE VITICOLTORI DAL 1877 SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA

Via Gardesana Sud 3101, 37067 Valeggio sul Mincio (Vr)

tel +39 045 710 3438 - mob. +39 342 790 5259 - [www.seiterre.com](http://www.seiterre.com) - [info@seiterre.com](mailto:info@seiterre.com) - [vigneti@pec.vinirizzi.com](mailto:vigneti@pec.vinirizzi.com)

C.F. - P. IVA. - Reg. Imp. Verona IT 01766060238 - Cod. Accisa Valeggio IT00VRV00383Z - R.E.A. VR 259641 - SDI: W7YVJK9