



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Il Ciliegio

Denominazione: Dolcetto d'Ovada DOC

Vitigni: Dolcetto

Tipologia terreno: Calcareo e argilloso

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a fine Settembre, pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata con macerazione lunga

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosso intenso

Profumo: Al naso prevalgono note di frutta rossa matura, ciliegie e prugne con un leggero sentore mandorlato

Sapore: Al palato è asciutto, morbido e armonico, con un eccellente equilibrio tannico

Grado alcolico: 13,5% vol

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

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti di carne o verdure. Ottimo con gli agnolotti in brodo. Da provare con il bollito misto

Descrizione:

Dolcetto "Il Ciliegio" 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 fine Settembre 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 con una lunga macerazione delle uve e successivo affinamento in bottiglia per un periodo di un mese. Al naso prevalgono note di frutta rossa matura, ciliegie e prugne con un leggero sentore mandorlato. Al palato è asciutto, morbido e armonico, con un eccellente equilibrio tannico. Perfetto con primi piatti di carne o verdure. Ottimo con gli agnolotti in brodo. Da provare con il bollito misto. Viene servito a 18-20 ° C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

