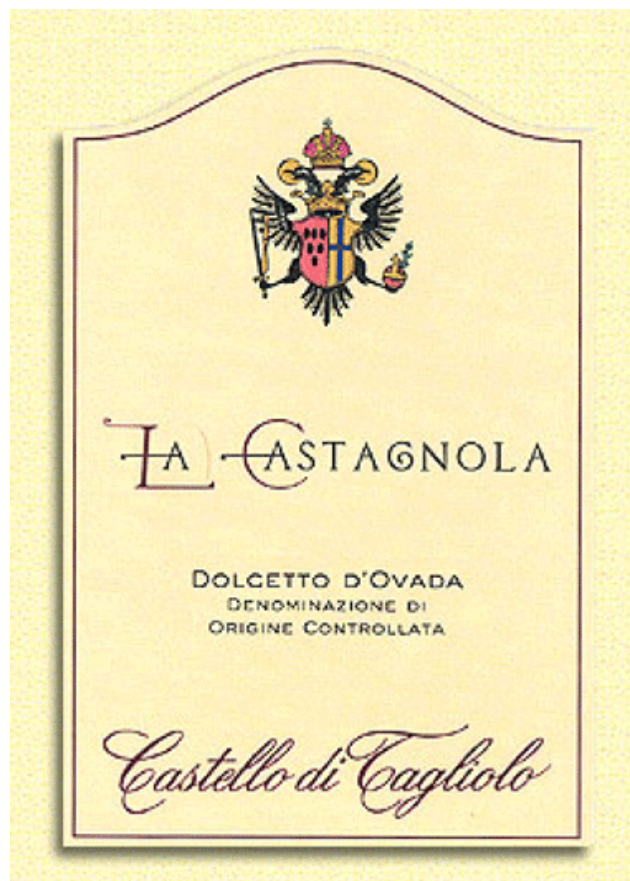


<http://www.castelloditagliolo.com/castelloditagliolo/index2.htm>



La Castagnola Dolcetto d'Ovada - Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO: Dolcetto in purezza.

ORIGINE: Vigna La Castagnola - Comune di Tagliolo Monferrato.

VENDEMMIA: In cassette.

GRADAZIONE: 13,5°.

VIGNETO: Coltivazione biologica (regolamento VE 2078); a fine luglio, viene effettuato uno sgrappolamento del 50%, con lo scopo di diminuire la quantità ed aumentare la qualità dei rimanenti grappoli.

VINIFICAZIONE: Vasche d'acciaio termo-condizionate.

AFFINAMENTO: Dodici mesi in barriques di rovere francese.

CARATTERISTICHE: Colore rosso rubino, profumo floreale intenso nei primi tre anni, che si trasforma successivamente in sentori speziati più complessi, con un leggero tocco di vaniglia; in bocca, il vino risulta rotondo ed elegante, equilibrato, leggermente amarognolo e tannico. Temperatura consigliata di servizio: 19-20°, questo è un vino che si accompagna perfettamente con carni al sugo, eventualmente anche selvaggina.

Data la produzione limitata, questo vino viene commercializzato 50% su prenotazione, la rimanenza invece viene distribuita fra tutti gli acquirenti. Le quantità sono soggette alla disponibilità.

PROVA DA SAFRA 2006

Prova no Encontro de Vinhos, Hotel Bourbon, Curitiba 27/10/2012.