

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



Dolcetto d'Ovada Superiore **Denominazione di Origine Controllata**

VITIGNO: Dolcetto in purezza.

ORIGINE: Alto Monferrato.

GRADAZIONE: 13°.

VIGNETO: Vigna La Guardia - Comune di Tagliolo M.to (AL).

ETA' IDEALE: Adatto a moderato invecchiamento (2-4 anni), ma nelle buone annate puo' anche conservarsi piu' a lungo.

CARATTERISTICHE: Si contraddistingue per la buona struttura unita ad un grande equilibrio. Di colore rosso rubino con sfumature granate nella maturita'; profumo vinoso intenso, sapore asciutto con retrogusto amarognolo tipico del vitigno Dolcetto.

AFFINAMENTO: Un anno in bottiglia prima di essere commercializzato.

ACCOSTAMENTI: Piatti di carni saporite e speziate, anche con i tartufi, cacciagione, arrosti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-19° C.

PROVA DA SAFRA 2010

Salada à escabeche. Almoço em 17/01/2013 na Fabiano Marcolini Alimentari.