

DU RIVA - DOLCETTO DI OVADA SUPERIORE D.O.C.G.



*Solo una delizia totale e un'attaccato
fino al vino può sviluppare tutte le sue
tutte e acquistare energia, profumo, allegria
umano, spumante di gusto, corpo e profano.*

Du Riva

Dolcetto d'Ovada

SUPERIORE

denominazione di origine controllata e garantita

*La nostra famiglia ha imparato dagli
padri a prendersi cura del vino come se fosse
figlio. Il vino è vivo: nasce, cresce, si
nutre.*

 Tacchino

First year of production

1999

Grape

Dolcetto di Ovada

Vineyards Exposure

Predominantly south-west

Altitude

250-300 MASL

Soil type

Calcareous Clay

Pruning system

Guyot, 5000 vines per hectare

Harvest

Whole ripened; hand-picked in 20 Kg crates

Fermentation

Temperature controlled at 28° C in stainless steel tanks

Malolactic fermentation

Developed in stainless steel tanks

Refinement Condition

Aged in 500 litres Tonneaux for a variable period depending on the vintage

Alcohol by Volume

14-14,5% ABV

SKU: N/A | **Categories:** [Line Elite](#) |

I am a custom Text