



dolceacqua superiore d.o.c.

Colore rosso rubino con riflessi granata. Profumo fruttato e floreale avvolgente con lievi accenni di spezie. Tannini ben oresenti ed ottimamente equilibrati. Sapido, fresco. Consigliato con carni bianche e rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi non piccanti. Servire a temperatura di 16/17°C.

*Vitigno: Rossese di Dolceacqua
Provenienza uve: Dolceacqua
Esposizione: Sud-est per entrambe le vigne
Altimetria: 400 m s. l. m. per entrambe le vigne
Terreni: Flysch tipici del ponente ligure:
alternanze di marne e di sedimenti sabbiosi
Allevamento: Alberello ligure (vigna vecchia) e Alberobello orientato (vigna nuova)
Densità: 8500 piante/ettaro
Anno d'impianto: 1973 (vigna vecchia) 2003 (vigna nuova)
Vendemmia: Settembre / Ottobre
Resa: 90 ettolitri/ettaro
Vinificazione: Macerazione di otto giorni per entrambi con regolari e frequenti rimontaggi. Fermentazione 25-28°
Invecchiamento: dopo la fermentazione mesi malolattica, circa 9 mesi in botti di Rovere (vigna vecchia) e altrettanti in acciaio (vigna nuova).
Dopo l'assemblaggio più di un anno in bottiglia.
13%vol*

*Red ruby. Flowery aromas with lovely accents of mediterranean spices. Equilibrated good tannin. Sapid, very fresh. Gastronomy: white and red meat, roast veal and cheese.
Serve at: 16-17°C.*

*Grape Variety: Rossese di Dolceacqua
Viticultural Area: Dolceacqua
Exposition: Sud-east
Vineyard Altitude: 400m s. l. m.
Soil: Typical West Ponente Ligure Flysch marl and sand deposit
Pruning: Oriented little tree
Density: 8500 plants/hectar
Harvest: September / October
Yield: 90 hl/hectar
Wine making: 8 days soaking whit frequent regular open air remounting.
Fermentation 25-28°
Ageing: after malolattica fermentation, 9 month in old big barrel (old vineyard) and 9 month in steel (new vineyard). 1 years in bottle before sales.
13% vol*

