



AMBIZIOSO

Ovada

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vitigno: 100% Dolcetto

Uve: 100% di proprietà

Alcool: 14% Vol

Annata: 2020

Giudizio organolettico: Vino dal colore rosso rubino intenso, con riflessi tendenti al porpureo e unghia di un discreto granato. Profumo intenso, persistente, fruttato, con note vinose a suggellare l'importanza del vino. Al gusto asciutto, morbido, appagante, con un retrogusto sanguigno che ne

rammenta la nobiltà. Un vino completo che esalta le caratteristiche del vitigno, la sua piacevolezza e bevibilità

Notizie utili: In inverno con la potatura, in tarda primavera con la gestione del verde, in estate con la sfogliatura e il diradamento, tutte operazioni manuali mirate ad ottenere un'uva di alta qualità.

Vinificazione: La vendemmia avviene manualmente e i grappoli vengono selezionati. Le operazioni di vinificazione rientrano nella tradizione: pigiatura, fermentazione con macerazione a temperatura controllata, svinatura e una serie di travasi finché il vino non si illimpidisce. Il tutto svolto con cura e tempismo.

Affinamento: in acciaio circa 18 mesi e poi in bottiglia fino alla stappatura

Abbinamenti gastronomici: è un vino importante, per certi versi impegnativo, accompagna specialmente risotti, formaggi, secondi di carne.

Servizio: con il suo calore intrinseco ha una temperatura di servizio ideale compresa fra i 18 e i 20°C.