

Moongiardin

Ovada d.o.c.g.



vitigno: dolcetto 100%

resa uva a ettaro: 60 q.li/ha

vinificazione: diraspa-pigiatura soffice, macerazione sulle bucce 10/12 giorni
con rimontaggi frequenti, fermentazione a temperatura controllata

grado alcolico: 14% vol

affinamento: in botte grande di rovere

colore: rosso rubino intenso con riflessi granata

profumo: intenso con note speziate, vaniglia e sfumature di frutti di bosco

sapore: pieno e rotondo con tannini molto morbidi, vellutato e intenso al palato

abbinamenti: primi piatti importanti, carni rosse e selvaggina, formaggi stagionati.



grape variety: 100% dolcetto

grape yield per hectare: 60 q.li / ha

vinification: destemming-soft crushing, maceration on the skins 10/12 days
with frequent repassing, fermentation at controlled temperature

alcohol content: 14% vol

color: intense ruby red with shades of purple

perfume: elegant with hints of red fruit (cherry, blackberry) and spices

taste: soft, intense and long on the palate, slightly almond

pairings: pasta dishes, cured meats, meats, aged cheeses.