



GHERLAN OVADA DOCG RISERVA Vino Biologico

>> **VIGNETO Localizzazione:** Comune di Ovada foglio 1 mappale 490p

Esposizione: Pieno mezzogiorno

Uve: 100% Dolcetto

Terreno: limo-argilloso a reazione sub-alcalina

Viti per ettaro: 4500

Forma di allevamento: vigneti a controspalliera potati a Guyot.

Tecniche culturali: il Castello di Grillano applica il metodo di agricoltura biologica non solo evitando l'uso di pesticidi di sintesi, diserbanti e concimi "chimici", ma anche preservando la fertilità del terreno grazie a lavorazioni appropriate e a concimazioni verdi (sovescio), in accordo con i ritmi della natura. Il suolo viene così rivitalizzato. Il vigneto è gestito in modo equilibrato con la potatura rispettosa della fisiologia della pianta, l'attenta gestione della chioma (potatura verde e defoliazione), lo scrupoloso controllo dello stato sanitario dell'uva, e, soprattutto, con il contenimento della produzione (diradamento dei grappoli). Queste operazioni, eseguite rigorosamente a mano da vignaioli esperti, consentono di ottenere un'uva di elevata qualità e di sincera espressione del terroir.

Epoca di vendemmia: Metà Settembre

>> **CANTINA Vinificazione:** il prelievo di acini in vigneto per simulare una pigiatura in laboratorio, permette di monitorare la maturazione delle uve e consente, ancor prima della vendemmia, di destinare la produzione migliore al Dolcetto di Ovada Superiore. Le particolari caratteristiche consentono una macerazione di 10 – 15 giorni, con rimontaggi non troppo frequenti ma intensi. Dopo la malolattica ed una serie di travasi questo vino è pronto ad affrontare un lungo periodo di affinamento in botte grande di rovere, che può superare i 18 mesi. La sua forza si esprime ulteriormente dopo un giusto periodo di permanenza in bottiglia.

>> SCHEMA DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino con leggeri riflessi granati. Profumo etereo, complesso, sentori di legno seppur presenti positivamente inavvertibili. Gusto che rispecchia il profumo a sigillare una sinergia ottenuta dalla selezione di uve, una fermentazione da manuale e un affinamento corretto e controllato. Un vino a prova di Franco Tinto.

>> DATI ANALITICI

	2013	2014	2015	2016
Titolo alcolometrico %	13,70	13,80	13,68	13,78
Acidità totale g/l	5,70	5,53	4,84	5,11
Estratto secco g/l	29,0	31,03	25,7	25,2
Zuccheri g/l	2	1,14	0,2	0,42
Solforosa totale mg/l	49	65,0	35,0	66





GHERLAN OVADA DOCG Organic Wine

<< VINEYARD

Location: Municipality of Ovada sheet no. 1 map section 197p

Aspect: South facing

Grapes: 100% Dolcetto

Cultivation system: Counter-espalier with Guyot pruning.

Soil type: silt loam with a subalkaline reaction

Vines per hectare: 4500

Growing Techniques: The Castello di Grillano uses organic farming methods avoiding not only synthetic pesticides, weed killers and 'chemical' fertilisers, but also preserving soil fertility through appropriate wine-making practices and green manures, in harmony with nature. As a result, the soil is revived. The vineyard's balanced management is ensured by proper pruning methods based on the plant's physiology, careful canopy management (green pruning and leaf-stripping), accurate checks of the grapes' sanitary conditions, and, in particular, by controlling production (bunch thinning). These operations are carried out manually by expert wine-growers and ensure high-quality wine fully expressing its terroir.

Harvesting period: Middle of September

<< WINERY

Vinification process: The collection of grape berries in the vineyard to simulate laboratory pressing allows to both monitor the ripening of grapes and to devote, even before harvesting, the best production to Dolcetto di Ovada Superiore. The peculiar characteristics of this grape variety allow for a 6-7 day maceration, with not too frequent, though intense, pump-overs. After malolactic fermentation and repeated decanting, this wine is ready for a long maturation period in large oak barrels, which can last over 12 months. Its power is further enhanced after the right period of bottle maturation.

<< SERVING SUGGESTIONS

Ruby red with traces of garnet. Ethereal, complex bouquet with delicate yet subtle wood notes. The flavour reflects the aroma, confirming a perfectly harmonious combination obtained from careful selection of grapes, accurate fermentation, and correct and controlled ageing. A "Franco Tinto proof" wine.

<< ANALYTICAL DATA

	2013	2014	2015	2016
Alcohol content % vol	13,70	13,80	13,68	13,78
Total acidity g/l	5,70	5,53	4,84	5,11
Solid residue g/l	29,0	31,03	25,7	25,2
Sugars g/l	2,0	1,14	0,2	0,42
Total sulphur dioxide mg/l	49	65,0	35,0	66,0

