

L'Arciprete



Ovada DOCG Riserva Vigna

Il vigneto Arciprete porta il n°001 di matricola dell'Albo dei vigneti storici della Regione Piemonte

Superficie vitata: 1,06 Ha

Vitigno: Nibiö, Dolcetto dal peduncolo rosso

Coltivazione: metodo biologico. I vigneti sono coltivati senza l'utilizzo di concimi chimici, né prodotti sistemici, né diserbanti

Potatura: Guyot basso

Resa: 55 q/Ha

Terroir: terra bianca conosciuta come "Dentin", marna calcarea, con buona presenza di minerali. Vigneti caratterizzati da elevate pendenze e influenzati localmente dalla vicinanza del Mar Ligure

Zona: Comune di Bosio tra i 300-400 m s.l.m., in linea d'aria a circa 15 km dal mare

Vendemmia: metà settembre, con raccolta a mano con selezione dei migliori grappoli in vigna

Vinificazione: pigiadiraspatura delle uve, macerazione con le bucce 15 giorni circa a seconda dell'annata. Affinamento di 2 anni in legno piccolo piegato a vapore e almeno un anno in bottiglia

Grado alcolico: 13,5% circa, a seconda dell'annata

Colore: rosso rubino brillante tendente al mattone

Aroma: profumo elegante con sentori di ciliegia marasca e note terziarie che derivano dall'invecchiamento

Sapore: equilibrato, tannini setosi coronati da un lungo finale

Abbinamenti: pasta ripiena, carni rosse, carni alla brace, stufati e selvaggina e formaggi stagionati

Temperatura di servizio: da 16 a 18°C / 60-65°F

Capacità bottiglia: 0,75 l

Ovada DOCG Riserva Vigna

The Arciprete vineyard bears the number 001 in register of the historic vineyards of the Piedmont Region

Vineyard area: 1,06 Ha

Vine: Nibiö, Dolcetto red stalk

Cultivation: organic method. The vineyards are cultivated without the use of chemical fertilizers, nor systemic or herbicide products

Pruning: short Guyot

Yield: 55 q/Ha

Terroir: white earth known as "Dentin", calcareous marl, with a good presence of minerals. Vineyards characterized by high slopes and locally influenced by the proximity of the Ligurian Sea

Zone: Municipality of Bosio between 300-400 m above s.l., as the crow flies at 15 km from the sea

Harvest: mid-September, with hand picked with selection of the best grapes in the vineyard

Vinification: crushing and destemming of the grapes, maceration with the skins for about 15 days depending on the year. Aged for 2 years in small steam-bent wood and at least one year in bottle

Alcohol content: approximately 13.5%, depending on the year

Color: bright ruby red tending to brick

Aroma: elegant aroma with hints of marasca cherries and tertiary notes that derive from aging

Taste: balanced, silky tannins crowned by a long finish

Serving suggestions: stuffed pasta, red meats, grilled meats, stews and game and mature cheeses.

Serving temperature: 16 to 18 ° C / 60-65 ° F

Bottle capacity: 0.75 l