



OVADA

Dolcetto d'Ovada Superiore docg

Certificato Biologico

Vincitore in vari anni del Premio "Marengo DOC"



VIGNETO

Uve: 100% dolcetto

Viti per ettaro 4500 - anni di impianto tra il 1986 e il 2000.

Forma di allevamento: vigneti a controspalliera potati a Guyot

Localizzazione: Piemonte - Comune di Ovada foglio 1 mappali 490p

Terreno: limo-argilloso a reazione sub-alcalina

Tecniche culturali: l'Azienda Vitivinicola **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, quali il 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 con la potatura verde e la defoliazione, lo scrupoloso controllo dello stato sanitario dell'uva, e, soprattutto, con il contenimento della produzione via diradamento dei grappoli. Queste operazioni, eseguite rigorosamente a mano da vignaioli esperti, consentono di ottenere un'uva di elevata qualità.

CANTINA

Vinificazione: l'uva raccolta a mano in cassette forate è immediatamente trasferita in cantina, quindi pigiata e messa a macerare ad una temperatura controllata di 28°C per 10/15 giorni. L'estrazione di colore è favorita da frequenti rimontaggi in presenza di aria. La fine della fermentazione alcolica è seguita dalla fermentazione malolattica, che in modo morbido e armonico ingentilisce naturalmente il vino. Dopo un prolungato affinamento in vasca, l'imbottigliamento a più di un anno dalla vendemmia.

SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

colore: rosso rubino di grande intensità.

profumo: profumo fruttato, in continua evoluzione.

gusto: gusto morbido, vivo con retrogusto tipicamente asciutto.

DATI ANALITICI

Vendemmia	2017	2018	2021	2023
Titolo alcolometrico %vol	13,69	13,18	14,25	14,5
Acidità totale g/l	5,02	5,3	5,17	5,03
Estratto secco g/l	26,6	28,3	26,1	26,8
Zuccheri g/l	1	0,6	<0,5	1,45
Solforosa totale mg/l	54	82	8*	8

*Senza solfiti
aggiunti*

CERTIFICAZIONI: i vini del Castello di Grillano sono certificati Biologici da ICEA.