



MAYNOZERO

OVADA DOCG 2020

Vino BIOLOGICO rosso fermo, vinificato ed imbottigliato senza aggiunta di solfiti, 100% da uve Dolcetto BIO.
Produzione annua media: 5.000-8.000 bott.

“Il nome di un impavido bandito, un vino pieno solo di coraggio: puro spirito della nostra terra.”

Colore

Rosso rubino intenso con forti riflessi violacei.

Profumo

Tipico del dolcetto, fragrante e persistente, con sentori di rosa e piccoli frutti rossi

Gusto

Morbido, intenso, piacevolmente tannico, con finale di mandorla dolce

Dati analitici

Alc. 13,89 % vol;
Ac.totale 5,39 g/l;
Estratto 27 g/l;
Solfiti <10 mg/l

Vigneti

Vigneti siti in Montaldo Bormida a 300-350m slm. Resa per ettaro: 50-60 q.li. Terreni calcarei, formati tra i 25 ed i 15 milioni di anni fa dalla sedimentazione di marne e arenarie in un antico fondale marino. Alta densità d'impianto (5000 ceppi/ha) e, soprattutto, elevata superficie fogliare per ogni pianta (circa 1,2mq).

Vinificazione

In acciaio, con vinificatori automatici Gimar Selector, con controllo della temperatura, dell'ossigenazione del mosto, del numero e dell'intensità dei rimontaggi. Il vino viene lasciato riposare in tini di acciaio fino all'estate, quando viene poi imbottigliato.

Curiosità

“Mayno”, il nome di un giovane Monferrino che si ribellò al dominio dell'Impero Napoleonico, diventando un audace ed intrepido bandito, aiutando i contadini dell'epoca. Amava ritrovarsi a bere Dolcetto con gli amici nelle cantine di Palazzo Schiavina a Montaldo! A lui dedichiamo il nostro Dolcetto d'Ovada, a solfiti “zero”.





MAYNOZERO

OVADA DOCG 2020

Still red biological wine, vinified and bottled without added sulfites, 100% from Dolcetto Biological grapes.

Average annual production: 5.000-8.000 bott.

“The name of a fearless bandit, a wine full only of courage: the pure spirit of our land.”

Colour

Intense ruby red with strong violet reflections.

Perfume

Typical of Dolcetto, fragrant and persistent, with hints of rose and red fruits.

Taste

soft, intense, pleasantly tannic with sweet almond finish.

Analytical data

Alc. 13,89 % vol;
Total alc. 5,39 g/l;
Extract 27 g/l;
Sulfites 10 mg/l.

Vineyards

located in Montaldo Bormida at 300-350 m, asl. Yield for hectare: 50-60 q.li. Calcareous soils, formed between 25 and 15 million years ago by sedimentation of marl and sandstone in an ancient seabed. High planting density (5000 logs/ha) and, above all, high surface area foliar for each plant (about 1.2mq).

Vinification

stainless steel with automatic winemakers Gimar Selector with temperature control, the oxygenation of the must, the number and the intensity of the pumping over. The wine is left to rest in stainless steel tanks in the summer then it is bottled.

Curiosity

“Mayno”, the name of a young Monferrino who rebelled against the rule of the Napoleonic Empire, becoming a bold and fearless bandit, helping the farmers of the time. He loved to meet to drink Dolcetto with friends in the cellars of Palazzo Schiavina in Montaldo! To him we dedicate our Dolcetto d’Ovada, with “zero” sulfites.

