



# TRE LUSTRI

OVADA D.O.C.G. RISERVA 2016 BIO

Vino rosso fermo affinato 50 mesi in botti di rovere francese (foresta di Allier), 100% da uve Dolcetto BIO. Bottiglie numerate, edizione limitata: 3529 bt. Vinificato ed imbottigliato senza aggiunta di solfiti.

## Colore

Rosso rubino intenso tendente al granato

## Profumo

ricco, fresco e fragrante con note fruttate di sottobosco, sentori di frutta secca e spezie, dalla cannella alla vaniglia, balsamico in chiusura

## Gusto

Fresco, estremamente vivo ed armonico, dai tannini estremamente eleganti che donano persistenza e finezza.

## Dati analitici

Alc. 14,69% vol;  
Alc.totale 5,91 g/l;  
Estratto 26,7 g/l;

## Vigneti

Resa per ettaro: 45-50 q.li. Vigneto del "Bric" Riserva "Contessa Giannina" sito a Montaldo Bormida a 350m slm. Terreni calcare originati dalla sedimentazione di marne e arenarie in un antico fondale marino (tra i 25 ed i 15 milioni di anni fa). Concimazione naturale con sovescio, elevato numero di specie vegetali seminate tra i filari, aumenta la sostanza organica nel terreno lo rende più drenante e spugnoso. Alta densità d'impianto (5000 ceppi/ha con elevata superficie fogliare per ogni pianta (circa 1,2mq).

## Vinificazione

In acciaio con vinificatori automatici Gimar Selector, con controllo costante di parametri importanti: temperatura e ossigenazione del mosto, numero e intensità dei rimontaggi. Il vino matura e si affina in botti grandi di rovere per 50 mesi, messo in bottiglia riposa per almeno altri 12 mesi.

## Curiosità

un vino unico. La sapienza e la pazienza di sapere aspettare hanno prodotto dopo 15 anni dalla nostra prima vendemmia questo tre lustri: la prima serie di bottiglie numerate di Cà Del Bric.





# TRE LUSTRI

OVADA D.O.C.G. RISERVA 2016 BIO

Red wine aged 5 years in French oak barrels (Allier forest). 100% from Dolcetto BIO grapes. Numbered bottles, limited edition: 3529 bt bottles. Vinified and bottled without addition of sulphites.

## Colour

Ruby red tending to garnet.

## Perfume

Rich, fresh and fragrant with fruity notes of undergrowth, hints of dried fruit and spices, from cinnamon to vanilla, balsamic in closing.

## Taste

Fresh, extremely lively and harmonious, from extremely elegant tannins that give persistence and finesse.

## Analytical data

Alc. 14,69% vol;  
Total alc 5,91 g/l;  
Extract 26,7 g/l;

## Vineyards

Yield per hectare: 45-50 q.li. Vineyard of the “Bric” Reserve “Contessa Giannina” site in Montaldo Bormida at 350m. slm. Limestone soils originating from the sedimentation of marl and sandstone in an ancient seabed (between 25. and 15 million years ago). Natural fertilization with green manure, a high number of plant species sown between the rows, increases the organic substance in the soil and makes it more draining and spongy. High planting density (5000. stumps/ ha with a high leaf area for each plant. (about 1.2mq).

## Vinification

Stainless steel with automatic winemakers Gimar Selector, with constant control of important parameters: temperature and oxygenation of the must, number and intensity of the pumping over. The wine ages and ages in large oak barrels for 50 months, bottled rests for at least another 12 months.

## Curiosity

The wisdom and patience of knowing how to wait have produced after 15 years from our first harvest this Trelustri: the first series of numbered bottles of Cà Del Bric.

