



BRICCO TRIONZO

DOLCETTO D'OVADA DOC 2015

Vino rosso affinato 2 anni in botti di rovere francese della foresta di Allier
Vinificato ed imbottigliato senza aggiunta di solfiti 100% da uve Dolcetto in conversione biologica

Colore

Rosso rubino carico

Profumo

Fresco, avvolgente, con note di prugna e mora, ben legati a sentori di spezie dolci

Gusto

Perfettamente armonico, morbido, vellutato e dalla lunghissima persistenza. Vino complesso con lievi note di vaniglia ed un finale tipico mandorlato.

Dati analitici

Alc. 14,45% vol;
Ac.totale 5,00 g/l;
Estratto 26,3 g/l;

Vigneti

Resa per ettaro: 50-55 q.li.

Prodotto dal vigneto sito nell'omonima collina "Trionzo" a Rocca Grimalda a 350m slm. Terreni calcarei, formati circa 20 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 vinificatori automatici in acciaio Gimar Selector per 15 giorni, con controllo della temperatura, dell'ossigenazione del mosto, del numero e dell'intensità dei rimontaggi. Tutto viene tarato, in base all'esperienza, per esaltare le caratteristiche migliori di ogni annata. Il vino viene lasciato riposare in botti grandi di rovere per 24 mesi, imbottigliato e successivamente affinato per altri 6 mesi in bottiglia.





BRICCO TRIONZO

DOLCETTO D'OVADA DOC 2015

Red wine aged 2 years in French oak barrels of the forest of Allier. Vinified and bottled without added sulfites 100% from Dolcetto grapes.

Colour

Red ruby color

Perfume

Fresh, enveloping, with notes of plum and blackberry, well linked to hints of sweet spices.

Taste

Perfectly harmonious, soft, velvety and with a very long persistence. Complex wine with hints of vanilla and a typical almond finish.

Analytical date

Alc. 14,45% vol;
Total alc. 5,00 g/l;
Extract 26,3 g/l;

Vineyards

Yield per hectare: 50-55 q.li. Produced by the vineyard located in the homonymous hill "Trionzo" in Rocca Grimalda at 350m slm. Calcareous soils, formed about 20 million of years ago by sedimentation of marl and sandstone in an ancient seabed marine.

High planting density (5000 stumps/ha) and, above all, high foliar area for each plant (about 1.2mq)

Vinification

In automatic winemakers in steel Gimar Selector for 15 days, with control of temperature, oxygenation of the must, the number and intensity of replacements. Everything is calibrated, based on experience, to enhance the best features of each vintage. The wine is left to rest in large oak barrels for 24 months, bottled and then aged for other 6 months in the bottle.

