



TRE LUSTRI

DOLCETTO D'OVADA SUPERIORE DOC 2007

Vino rosso fermo affinato 5 anni in botti di rovere francese (foresta di Allier).

100% da uve Dolcetto in conversione biologica.

Bottiglie numerate, edizione limitata: 3.173 bt e 68 Gobbi (3lt)

Colore

Rosso rubino tendente al granato

Profumo

Ricco, con note floreali di rosa e viola, sentori di frutta secca e spezie, dalla cannella alla vaniglia, tabacco, importanti note balsamiche in chiusura

Gusto

Fresco, estremamente vivo ed armonico, dai tannini eleganti che donano persistenza e finezza, con sentori di fichi e frutta secca.

Dati analitici

Alc. 14,52% vol;
Ac.totale 5,88 g/l;
Estratto 25,9 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 60 mesi, messo in bottiglia riposa per almeno altri 12 mesi.

Curiosità

Un vino unico, fatto solo nell'annata 2007. I contadini guardano la vigna e aspettano l'annata speciale. Speciale per noi perché è l'anno in cui ci siamo sposati, e speciale per il clima fantastico di quella stagione che ha generato un'uva unica. La sapienza e la pazienza di sapere aspettare hanno prodotto dopo 15 anni dalla nostra prima vendemmia questo Trelustri: la prima serie di bottiglie numerate di Cà Del Bric.





TRE LUSTRI

DOLCETTO of SUPERIOR OVADA D.O.C. 2007

Red wine aged 5 years in French oak barrels (Allier forest). 100% from Dolcetto grapes in organic conversion. Numbered bottles, limited edition: 3,173 bottles and 68 Gobbi (3lt).

Colour

Ruby red tending to garnet.

Perfume

Rich, with floral notes of rose and violet, hints of dried fruit and spices, from cinnamon to vanilla, tobacco, important balsamic notes in closing.

Taste

Fresh, extremely lively and harmonious, from elegant tannins that give persistence and finesse, with hints of figs and dried fruit.

Analytical date

Alc. 14,52% vol;
Total alc. 5,88 g/l;
Extract 23,9 g/l;

Vineyards

Yield for 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, 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 60 months, bottled rests for at least another 12 months.

Curiosity

A unique wine, made only in the 2007 vintage. The farmers look at the vineyard and wait for the special vintage. Special for us because it is the year we got married, and special for the fantastic climate of that season that has generated a unique grape. The wisdom and patience of know how to wait have produced after 15 years from our first harvest this Trelustri: the first series of numbered bottles of Cà Del Bric.

