



# CONTE DI GELVES

## OVADA RISERVA DOCG

Vino rosso BIO affinato 2 anni in botti di rovere francese  
100% da uve Dolcetto BIO  
vinificato ed imbottigliato senza aggiunta di solfiti

## Colore

Rosso rubino intenso

## Profumo

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

## Gusto

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

## Dati analitici

Alc. 14% vol;  
Ac.totale 5,8 g/l;  
Estratto 28,9 g/l;

## Vigneti

Resa per ettaro: 50-55 q.li. Prodotto dal vigneto della "Contessa del Bric" sito a Montaldo Bormida 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 10 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.

## Curiosità

"Conte di Gelves", il nome dei discendenti di Cristoforo Colombo per un vino affinato in legno e senza solfiti: avventuroso, come il navigatore italiano che scoprì un ..."nuovo mondo".





# CONTE DI GELVES

## OVADA RISERVA DOCG

BIO red wine aged 2 years in French oak barrels  
100% from Dolcetto BIO grapes  
vinified and bottled without adding sulphites

## Colour

Intense ruby red

## Perfume

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

## Taste

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

## Analytical data

Alc. 13,2 % vol;  
Total alc. 5,61 g/l;  
Extract 24,2 g/l;

## Vineyards

Yield per hectare: 50-55 quintals Produced from the “Contessa del Bric” vineyard located in Montaldo Bormida at 350m above sea level. Calcareous soils, formed about 20 million years ago by the sedimentation of marl and sandstone in an ancient seabed. High planting density (5000 plants / ha) and, above all, high leaf area for each plant (approximately 1.2sqm).

## Vinification

In automatic Gimar Selector steel fermenters for 10 days, with temperature control, must oxygenation, number and intensity of pumping over. Everything is calibrated, based on experience, to enhance the best characteristics of each vintage. The wine is left to rest in large oak barrels for 24 months, bottled and then refined for another 6 months in the bottle.

## Curiosity

“Conte di Gelves”, the name of the descendants of Christopher Columbus for a wine aged in wood and without sulphites: adventurous, like the Italian navigator who discovered a ... “new world”.

