

Interditore

Schede tecniche / Technical sheet
Ita - Eng



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".





MAYNOZERO

DOLCETTO D'OVADA doc BIO 2018

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”.





MON BLANC

VINO BIANCO CHARDONNAY BIOLOGICO 2018

Vino *BIOLOGICO* bianco fermo, vinificato ed imbottigliato *senza aggiunta di solfiti*, da uve *BIO*, fermentato ed affinato in piccole botti di rovere per oltre 8 mesi.

“Rivoltare la realtà, per mostrarne il rovescio”

Colore

Giallo paglierino intenso

Profumo

Profumo complesso di frutta estiva con note mediterranee di salvia, rosmarino e mandorla.

Gusto

Piacevolmente intenso, morbido e vellutato, sapido con un finale di mandorla dolce.

Dati analitici

Alc. 12,50% vol;

Vigneti

Resa per ettaro: 70 q.li. Prodotto dal vigneto “Salirò” sito a Rivalta Bormida a 290m slm. Terreni calcarei marnosi a conduzione BIO. Concimazione naturale con sovescio. Alta densità d’impianto (5000 ceppi/ha) e, soprattutto, elevata superficie fogliare per ogni pianta (circa 1,4mq).

Vinificazione

In acciaio con controllo della temperatura (15-17°C). Il vino svolge in piccole botti di rovere naturale la fine della fermentazione alcolica, la fermentazione malolattica e l’affinamento fino a tarda primavera.

Curiosità

Senza Solfiti! alla ricerca del modo più inconsueto, naturale e spiazzante di gustare lo Chardonnay!





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”.





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.





MAYNOZERO

BIOLOGICAL DOLCETTO of OVADA D.O.C. 2018

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 date

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.





MON BLANC

WHITE BIOLOGICAL CHARDONNAY WINE 2018

Still white biological wine, vinified and bottled without added sulfites, from biological grapes, fermented and aged in small oak barrels for over 8 months.

“Turn reality upside down to show the reverse.”

Colour

Intense straw yellow.

Perfume

Complex bouquet of summer fruit with mediterranean sage, rosemary and almond notes.

Taste

Pleasantly intense, soft and velvety, sapid with a sweet almond finish.

Analytical date

Alc. 12,50% vol;

Vineyards

Yield for hectare: 70 q.li. Produced from the vineyard “Salirò” site in Rivalta Bormida at 290m asl. Marly limestone soils biological run. Natural fertilization with green manure. High planting density (5000 vines/ha) and, above all, high foliar surface for plant (about 1,4mq).

Vinification

In steel with temperature control (15-17 C.). The wine carries out in small barrels of natural oak at the end of alcoholic fermentation, malolactic fermentation and aging until late spring.

Curiosity

Without Sulfites! In search of the most unusual, natural and unsettling way to taste Chardonnay.



