



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Rajah

Denominazione: Dolcetto d'Ovada Superiore DOCG

Vitigni: Dolcetto

Tipologia terreno: Calcareo e argilloso

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pigiate e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, segue affinamento in botti di legno e/o barriques

Affinamento: Legno e acciaio

Colore: Rosso intenso con riflessi porpora

Profumo: Note di frutta rossa matura e confettura, con leggeri sentori speziati e vanigliati

Sapore: Al palato è morbido e armonico, rotondo e pieno con un eccellente equilibrio tannico e di buona persistenza

Grado alcolico: 13%vol

Temperatura di servizio: 18°-20° | 64,4°F

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti di carne, ottimo con gnocchi ai quattro formaggi o castelmagno. Da provare con il brasato di carne

Descrizione:

Il Dolcetto di Ovada Superiore Docg "Rajah" è prodotto nella Tenuta in Piemonte, sulle dolci colline piemontesi, in un terreno calcareo ed argilloso. E' ottenuto dal vitigno autoctono del Dolcetto, le uve vengono raccolte a mano nelle prime ore del mattino. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, un passaggio in botti grandi per almeno un anno e successivo affinamento in bottiglia per un periodo di tre mesi. Al naso prevalgono note di frutta rossa matura e confettura, con leggeri sentori speziati e vanigliati. Al palato è morbido e armonico, con un eccellente equilibrio tannico e di buona persistenza. Perfetto con primi piatti di carne, ottimo con gnocchi ai quattro formaggi o Castelmagno. Da provare con il brasato di carne. Viene servito a 18-20 ° C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

