

# ERCHE 2015

## OVADA RISERVA

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)*

**VITIGNO** Dolcetto 100%

**VIGNETO** Vicario (Carpeneto, Alto Monferrato, I)

5000 viti ca per ha

Anno di impianto: tra il 1970 e il 2000

### **FORMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot, controspalliera

**TERRENO** Franco, a prevalenza limo-argillosa

**ALTITUDINE** 270 m s.l.m.

**ESPOSIZIONE** E/O, su di un pianalto

**RESA PER HA** 50 Q ca

**VENDEMMIA** Manuale in piccole cassette, metà settembre

### **MACERAZIONE/FERMENTAZIONE**

Fermentazione spontanea - soli lieviti selvaggi - in acciaio, 21 gg di macerazione

**MATURAZIONE** Per 27 mesi prevalentemente in legni piccoli usati

### **DATI ANALITICI**

Acidità totale: 5,15 g/l

Acidità volatile: 0,56 g/l

Zuccheri riduttori: <1,0 g/l

Estratto non riduttore: 25,9 g/l

Titolo alcolometrico: 14,56% vol

**SOLFITI** 6 mg/l

**N° BOTTIGLIE** 800 imbottigliate a gennaio 2018

# ERCHE 2015

## OVADA RISERVA

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)*

**GRAPE VARIETY** Dolcetto 100%

**VINEYARD** Vicario (Carpeneto, Alto Monferrato, I)  
5000 vines ca per hectare  
Year of first plantation: between 1970 and 2000

**TRAINING SYSTEM** Guyot, upwards-trained vertically-trellised

**SOIL** Silt/clay mix

**ALTITUDE** 270 m above sea level

**EXPOSURE** E/W, on a small plateau

**YIELD PER HECTARE** 50 Q ca

**HARVEST** Handly picked in small crates, mid September

### MACERATION/FERMENTATION

Spontaneous fermentation – wild yeasts only – in steel tanks, 21 days maceration

**AGING** 27 months, mostly in old tonneaux and barriques

### ANALYTICAL DATA

Total acidity: 5,15 g/l

Volatile acidity: 0,56 g/l

Reducing sugars: <1,0 g/l

Dry extract: 25,9 g/l

Alcoholic content: 14,56% vol

**SULPHITES** 6 mg/l

**Nr. BOTTLES** 800 bottled in January 2018