



LOSNA 2014

OVADA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.)

LOSNA 2014

OVADA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.)

VITIGNO

Dolcetto 100%

GRAPE VARIETY

Dolcetto 100%

VIGNETO

Vicario e Gaggero
(Carpeneto, Alto Monferrato)
5000 viti ca per ettaro
Età tra i 14 e i 44 anni

VINEYARD

Vicario and Gaggero
(Carpeneto, Alto Monferrato, I)
5000 vines ca per hectare
Age between 14 and 44 years

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot, controspalliera

TRAINING SYSTEM

Guyot, upwards-trained vertically-trellised

TERRENO

Franco, a prevalenza limo-argillosa

SOIL

Silt/clay mix

ALTITUDINE

270 m s.l.m.

ALTITUDE

270 m above sea level

ESPOSIZIONE

E/O, su di un pianalto

EXPOSURE

E/W, on a small plateau

RESA PER ETTARO

50 q ca

YIELD PER HECTARE

50 q ca

VENDEMMIA

Manuale in piccole cassette,
seconda metà di settembre

HARVEST

Handly picked in small crates,
second half of September

MACERAZIONE/FERMENTAZIONE

In vasche di acciaio, con uso esclusivo
di lieviti selvaggi e prolungata macerazione

MACERATION/FERMENTATION

Stainless steel tanks, wild yeasts only
and extended maceration

MATURAZIONE

14 mesi per lo più in botti, tonneaux,
barriques non di primo passaggio

AGING

14 months, in barrels, tonneaux and barriques
not of first passage

DATI ANALITICI

Acidità totale: 6,83 g/l ca
Acidità volatile: 0,57 g/l ca
Zuccheri riduttori: 2,4 g/l
Estratto non riduttore: 28,1 g/l ca
Titolo alcolometrico: 12,78 % vol

ANALYTICAL DATA

Total acidity: 6,83 g/l ca
Volatile acidity: 0,57 g/l ca
Reducing sugars: 2,4 g/l
Dry extract: 28,1 g/l ca
Alcoholic content: 12,78 % vol

SOLFITI

Inferiori a 50 mg/l

SULPHITES

Less than 50 mg/l

N° BOTTIGLIE

3.733 imbottigliate a dicembre 2015

NR. BOTTLES

3.733 bottled in December 2015



STRADA CASCINA ROCCO 500

15071 CARPENETO (AL) - ITALY - TEL +39 0143 1870034 - +39 0143 85492
INFO@ROCCODICARPENETO.IT - ROCCODICARPENETO.IT