

LOSNA 2016

OVADA

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 55 Q ca

VENDEMMIA Manuale in piccole cassette, prima metà di settembre

MACERAZIONE/FERMENTAZIONE

Fermentazione spontanea - soli lieviti selvaggi - in acciaio, oltre 40 gg di macerazione

MATURAZIONE Per 15 mesi prevalentemente in legni piccoli usati

DATI ANALITICI

Acidità totale: 6,47 g/l

Acidità volatile: 0,99 g/l

Zuccheri riduttori: 1,0 g/l

Estratto non riduttore: 28,2 g/l

Titolo alcolometrico: 14,47% vol

SOLFITI 9 mg/l

N° BOTTIGLIE 3833 imbottigliate a gennaio 2018

LOSNA 2016

OVADA

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 55 Q ca
HARVEST Handly picked in small crates, first half of September

MACERATION/FERMENTATION

Spontaneous fermentation – wild yeasts only – in steel tanks, more than 40 days maceration

AGING 15 months, mostly in old tonneaux and barriques

ANALYTICAL DATA

Total acidity: 6,47 g/l
Volatile acidity: 0,99 g/l
Reducing sugars: 1,0 g/l
Dry extract: 28,2 g/l
Alcoholic content: 14,47% vol

SULPHITES 9 mg/l

Nr. BOTTLES 3833 bottled in January 2018