



STEIRA 2013

OVADA VIGNA

*Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.)*

# STEIRA 2013

## OVADA VIGNA

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

**VITIGNO**  
Dolcetto 100%

**GRAPE VARIETY**  
Dolcetto 100%

**VIGNETO**  
Rocco  
(Carpeneto, Alto Monferrato, I)  
5000 viti ca per ettaro  
Età 43 anni

**VINEYARD**  
Rocco  
(Carpeneto, Alto Monferrato, I)  
5000 vines ca per hectare  
Age 43 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**  
40 Q ca

**YIELD PER HECTARE**  
40 Q ca

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

**HARVEST**  
Handly picked in small crates,  
second half of September

**MACERAZIONE/FERMENTAZIONE**  
In botte grande di legno, con uso esclusivo di  
lieviti selvaggi

**MACERATION/FERMENTATION**  
Large wooden barrel,  
indigenous yeasts only

**MATURAZIONE**  
20 mesi, in botti, tonneaux e barriques  
prevalentemente non di primo passaggio

**AGING**  
20 months, in large wooden barrels, tonneaux  
and barriques mainly not of first passage

**DATI ANALITICI**  
Acidità totale: 8,35 g/l  
Acidità volatile: 0,80 g/l  
Zuccheri riduttori: 1,7 g/l  
Estratto non riduttore: 26,7 g/l  
Titolo alcolometrico: 13,15% vol

**ANALYTICAL DATA**  
Total acidity: 8,35 g/l  
Volatile acidity: 0,80 g/l  
Reducing sugars: 1,7 g/l  
Dry extract: 26,7 g/l  
Alcoholic content: 13,15% vol

**SOLFITI**  
Inferiori a 60 mg/l

**SULPHITES**  
Less than 60 mg/l

**N° BOTTIGLIE**  
960 imbottigliate a luglio 2015

**NR. BOTTLES**  
960 bottled in July 2015



STRADA CASCINA ROCCO 500  
15071 CARPENETO (AL) - ITALY - TEL +39 0143 1870034 - 0143 85492  
INFO@ROCCODICARPENETO.IT - ROCCODICARPENETO.IT