



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