

STEIRA 2016

OVADA VIGNA ROCCO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

VITIGNO Dolcetto 100%

VIGNETO Rocco (Carpeneto, Alto Monferrato, I)

5000 viti ca per ha

Anno di impianto: 1970

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 40 Q ca

VENDEMMIA Manuale in piccole cassette, prima metà di settembre

MACERAZIONE/FERMENTAZIONE

Fermentazione spontanea - soli lieviti selvaggi - in botte grande usata, 26 gg di macerazione

MATURAZIONE Per 22 mesi prevalentemente in barriques esauste

DATI ANALITICI

Acidità totale: 5,97 g/l

Acidità volatile: 0,59 g/l

Zuccheri riduttori: <1,0 g/l

Estratto non riduttore: 27,2 g/l

Titolo alcolometrico: 14,16% vol

SOLFITI 8 mg/l

N° BOTTIGLIE 849 imbottigliate a luglio 2018

STEIRA 2016

OVADA VIGNA ROCCO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

GRAPE VARIETY Dolcetto 100%

VINEYARD Rocco (Carpeneto, Alto Monferrato, I)
6000 vines ca per hectare
Year of first plantation: 1970

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 40 Q ca

HARVEST Handly picked in small crates, first half of September

MACERATION/FERMENTATION

Spontaneous fermentation – wild yeasts only – in old large barrel, 26 days maceration

AGING 22 months, mostly in old barriques

ANALYTICAL DATA

Total acidity: 5,97 g/l

Volatile acidity: 0,59 g/l

Reducing sugars: <1,0 g/l

Dry extract: 27,2 g/l

Alcoholic content: 14,16% vol

SULPHITES 8 mg/l

Nr. BOTTLES 849 bottled in July 2018