



GUIDO MAZZARELLO  
*Vinicoltori da Generazioni*



## DOLCETTO DI OVADA D.O.C.

VITIGNO: Dolcetto 100%

RESA DI UVA PER ETTARO: 80 ql/ha circa

ZONA DI PRODUZIONE:  
pochi comuni della provincia di Alessandria

PERIODO DI MATURAZIONE:  
seconda settimana di Settembre

VINIFICAZIONE:  
tradizionale con fermentazione in tini d'acciaio  
a temperatura controllata

COLORE:  
rosso rubino carico con riflessi violacei

SAPORE:  
asciutto, morbido, talvolta fruttato  
e/o mandorlato

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,60

RESIDUI ZUCCHERINI: tracce

ETÀ OTTIMALE PER IL CONSUMO:  
tra uno e due anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°/18°