

1878  
**B**  
CASCINA BOCCACCIO



*Celso*

**Denominazione:** Dolcetto di Ovada DOC

**Uve:** Dolcetto 100%

**Zona di produzione:** Vigneti con diversi anni di impianto dai 70 ai 12 anni, esposti a nord\est ad una quota di circa 250 s.l.m siti nel comune di Tagliolo Monferrato, Piemonte, Italia.

**Terreni:** argillosi, calcarei inerbiti.

**Numero di ceppi per ha:** 4500

**Forma di allevamento:** Guyot, potatura manuale.

**Resa per ha:** variabile in base alle annate, dai 60 ai 70 quintali per ha.

**Vendemmia:** a partire dalla meta' di settembre, manuale in cassette forate.

**Vinificazione:** in vasche di acciaio inox termo condizionate , con durata variabile dai 7 ai 14 giorni con rimontaggi e delestage. Successivo affinamento sulle fecce fini in botti di cemento vetrificato.

**Affinamento in legno:** non previsto.

**Temperatura di servizio:** 16°-18° gradi C.

**Gradazione alcolica:** variabile in base alle annate, da 13% a 14% vol.

**Formati disponibili:** 0,375 lt-0,75 lt-1,5 lt-3,00 lt

Cascina Boccaccio di Roberto Porciello

Loc. Piano Moglia 21 - 15070 Tagliolo Monferrato (AL)

PI 02008460061 - C.F.PRCRRT73M11G197K

Cell: 3477549369 - Fax: 0143882400 - e-mail: viniboccaccio@gmail.com

www.cascinaboccaccio.com