

## SASSAIA “OVADA”



**Vino:** Ovada

**Annata:** 2017

**Vigneto:** Garbagnina

**Vendemmia:** August 2017

**Brix @ raccolto:** 23.3

**Alcool:** 14.0%

**pH:** 3.5

**Acidita' Totale:** 5.3 g/l

**Fermentazione:** Uve Dolcetto raccolte a mano e raffreddate a 8° C per 36 ore a contatto con le bucce. 2/3 in acciaio inossidabile e 1/3 in botti di rovere Chassin, entrambe a fermentazione malolattica durante fermentazione alcolica. Lievito FX 10 Laffort.

**Invecchiamento:** Invecchiato in botti di rovere francese, 25% nuove e 75% neutre da Chassin, per 12 mesi.

**Aromi:** Bacche mature schiacciate, violette, spezie da forno

**Sapori:** Mora macerata, pepe bianco.

**Note di annata:** Dolcetto fruttato sano con buona maturazione, risultato di precipitazioni adeguate, giornate calde e notti fresche.

**SASSAIA**<sup>®</sup>