

## DOLCETTO DI OVADA

### FICHA TÉCNICA

**TIPO DE VINO:**

Vino Tinto

**COSECHA:**

2016

**ORIGEN:**

Ovada, Piemonte

**Denominación de origen:**

Dolcetto  
di Ovada D.O.C.

**PAIS:**

ITALIA

**UVAS:**

Dolcetto

**ALCOHOL:**

13,00%

**CRIANZA:**

Joven sin barrica

**BODEGA PRODUCTORA:**

Il Rocchin

**Producción anual:**

15000 botellas

**Ubicación del viñedo:**

San Cristoforo

**Exposición:**

Sudoeste

**Edad del viñedo:**

De 15 a 30 años

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

#### FASE VISUAL

Vino de color rubí intenso

#### FASE OLFATIVA

Perfume vinoso,  
persistente y fresco

#### FASE GUSTATIVA

Buen cuerpo, armónico y  
gradualmente moderado

*il Rocchin*

### TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Para consumo en este 2019, ideal acompañante para pastas rellenas, verduras y carnes blancas rostizadas.

### DOLCETTO

A pesar de que la podemos encontrar con el mismo u otros nombres en países del nuevo mundo como California o Australia, la Dolcetto es una uva originaria del Piemonte Italiano. Su nombre es contrastante ya que aunque en italiano la palabra significa pequeña dulce, los vinos que produce son generalmente secos y astringentes para consumo en su juventud.

Precio: \$380.00

Paquete 3 Botellas:  
\$1083.00  
(\$361.00 c/u)

Paquete 6 Botellas:  
\$ 2052.00  
(\$342.00 c/u)

Paquete 12 Botellas:  
\$ 3876.00  
(\$323.00 c/u)

