La Valletta di Danielli Italo

Via Pobiano n. 3 Cremolino (AL)

P.I. 01604090066

Ovada docg riserva 2016

Vitigno : dolcetto 100%

Vigneto : Cremolino (AL)

Altitudine : 250/300 metri

Esposizione : sud/ovest

Terreno : misto tufaceo e argilloso

Allevamento : Guyot

Densità ceppi: 5500 per ettaro

Resa: 55-60 q.li/ha

Conduzione vigneto : convenzionale senza uso diserbo

Vendemmia : manuale

Vinificazione : in acciaio

Invecchiamento : barrique 300 litri per 12 mesi

La Valletta di Danielli Italo

Via Pobiano n. 3 Cremolino (AL)

P.I. 01604090066

Ovada docg riserva 2016

Grape variety : Dolcetto 100%

Wineyard : Cremolino (AL)

Altitude : 250/300 metres

Exposure : south / west

Soil : mixed tuff and clay

System of cultivation : Guyot

Planting density : 5500 per hectare

Yeld : 55-60 quintals per hectare

Management : conventional without use of herbicide

Harvest : manual

Vinification : in steel barrels

Aging : barrique 300 litres per 12 months