



CASTELLO
DI GRILLANO
GHERLAN
OVADA DOCG RISERVA
Vino Biologico

>> **VIGNETO Localizzazione:** Comune di Ovada foglio 1 mappale 490p

Esposizione: Pieno mezzogiorno

Uve: 100% Dolcetto

Terreno: limo-argilloso a reazione sub-alcalina

Viti per ettaro: 4500

Forma di allevamento: vigneti a controspalliera potati a Guyot.

Tecniche culturali: il Castello di Grillano applica il metodo di agricoltura biologica non solo evitando l'uso di pesticidi di sintesi, diserbanti e concimi "chimici", ma anche preservando la fertilità del terreno grazie a lavorazioni appropriate e a concimazioni verdi (sovescio), in accordo con i ritmi della natura. Il suolo viene così rivitalizzato. Il vigneto è gestito in modo equilibrato con la potatura rispettosa della fisiologia della pianta, l'attenta gestione della chioma (potatura verde e defoliazione), lo scrupoloso controllo dello stato sanitario dell'uva, e, soprattutto, con il contenimento della produzione (diradamento dei grappoli). Queste operazioni, eseguite rigorosamente a mano da vignaioli esperti, consentono di ottenere un'uva di elevata qualità e di sincera espressione del terroir.

Epoca di vendemmia: Metà Settembre

>> **CANTINA Vinificazione:** il prelievo di acini in vigneto per simulare una pigiatura in laboratorio, permette di monitorare la maturazione delle uve e consente, ancor prima della vendemmia, di destinare la produzione migliore al Dolcetto di Ovada Superiore. Le particolari caratteristiche consentono una macerazione di 10 – 15 giorni, con rimontaggi non troppo frequenti ma intensi. Dopo la malolattica ed una serie di travasi questo vino è pronto ad affrontare un lungo periodo di affinamento in botte grande di rovere, che può superare i 18 mesi. La sua forza si esprime ulteriormente dopo un giusto periodo di permanenza in bottiglia.

>> **SCHEDA DI DEGUSTAZIONE**

Colore rosso rubino con leggeri riflessi granati. Profumo etereo, complesso, sentori di legno seppur presenti positivamente inavvertibili. Gusto che rispecchia il profumo a sigillare una sinergia ottenuta dalla selezione di uve, una fermentazione da manuale e un affinamento corretto e controllato. Un vino a prova di Franco Tinto.

>> **DATI ANALITICI**

	Vendemmia	2013	2014	2015	2016	2018
Titolo alcolometrico %		13,70	13,80	13,68	13,78	14,16
Acidità totale g/l		5,70	5,53	4,84	5,11	5,26
Estratto secco g/l		29,0	31,03	25,7	25,2	27,5
Zuccheri g/l		2	1,14	0,2	0,42	1,4
Solforosa totale mg/l		49	65,0	35,0	66	94

