ACQUISTATO IL .....

"Venere" Dolcetto di Ovada DOC 2025 2025



Venere piemontese

Venere è un Dolcetto di Ovada DOC proposto da Aresca. Vino rosso fruttato, con un piacevole retrogusto persistente. In bocca è morbido ed equilibrato con note fragranti e fruttate. È il vino rosso quotidiano perfetto a tutto pasto. Nasce da una lavorazione di uve Dolcetto al 100%, provenienti da vigneti situati sulle colline del Monferrato. Dopo la raccolta, le uve vengono conferite in cantina per dare inizio alla delicata fase di trasformazione. Fermentazione alcolica a temperatura controllata, con macerazione sulle bucce per circa una settimana e successivo affinamento in vasche di acciaio per almeno 6 mesi. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino perfetto a tutto pasto ma soprattuto ideale per gli amanti della cucina regionale piemontese in abbinamento con il bollito misto.

Aresca, produttori di vino dal 1952. Ci troviamo nella zona di Mombercelli, nel territorio compreso tra Monferrato e Langhe. La storia di questa cantina ha inizio grazie all'impegno e al lavoro di due fratelli, Luigi e Piero, capaci di trasformare la loro passione in una azienda di famiglia che da ormai tre generazioni produce ottimi vini del territorio. Oggi, a distanza di 70 anni, Aresca è una cantina moderna e competitiva, con vigneti in continuo ampliamento e una buona presenza dei propri vini sui mercati italiani ed esteri. Il segreto è presto svelato. Oltre ad investire in innovazione, infatti, negli anni Aresca ha saputo costruire una fitta rete di conferitori con cui ha instaurato un rapporto di stima e fiducia reciproca. Questi vignaioli condividono con l'azienda di famiglia una comune filosofia produttiva, volta a ottenere la qualità più elevata. Tutti i vigneti sono compresi nel distretto vitivinicolo Langhe-Roero e Monferrato, un territorio unico, riconosciuto dall'UNESCO come Patrimonio dell'Umanità.

La Vigna

Terreno	Medio calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera con potatura a guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Dolcetto
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione alcolica a temperatura controllata con macerazione sulle bucce di 7-8 giorni. Affinamento in acciaio per almeno 6 mesi.
Sensazioni	Dolcetto di Ovada è un vino rosso fruttato con un retrogusto persistente secco. È morbido ed equilibrato con note fragranti e fruttate. È il vino rosso quotidiano perfetto a tutto pasto.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821