



GHERLAN
OVADA DOCG RISERVA
Vino Biologico



>> VIGNETO

Localizzazione: Comune di Ovada foglio 1 mappale 490p

Esposizione: mezzogiorno **Terreno:** limo-argilloso a reazione sub-alcalina

Uve: 100% Dolcetto **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	2014	2015	2016	2018
Titolo alcolometrico %	13,80	13,68	13,78	14,16
Acidità totale g/l	5,53	4,84	5,11	5,26
Estratto secco g/l	1,03	25,7	25,2	27,5
Zuccheri g/l	1,14	0,2	0,42	1,4
Solforosa totale mg/l	65,0	35,0	66	94



CERTIFICAZIONI: i vini del Castello di Grillano sono certificati Biologici da ICEA.