



**OVADA
DOLCETTO DI OVADA
SUPERIORE D.O.C.G.**

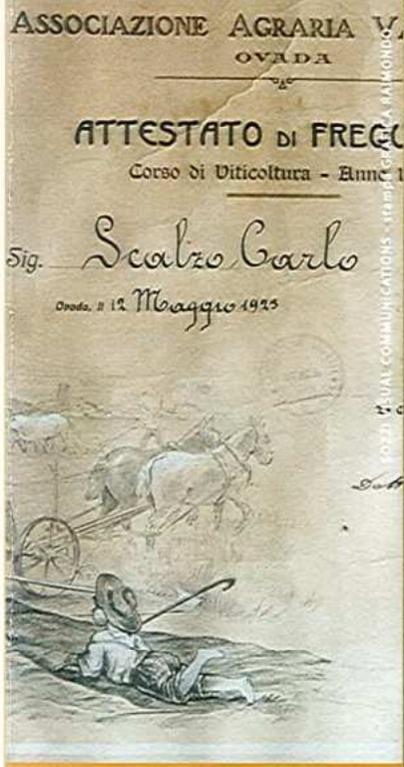
Vino Superiore delle colline ovadesi **invecchiato per 12 mesi in botte** ed ottenuto dalla selezione di uve 100% Dolcetto. Di colore rosso rubino intenso tendente al granato, asciutto al palato, con sentore mandorliato e di frutta, retrogusto amarognolo. Si sposa egregiamente con piatti corposi. Caraffatura o decanter consigliato per un'ottimale ri-ossigenazione prima di servire a temperatura 18° - 20°



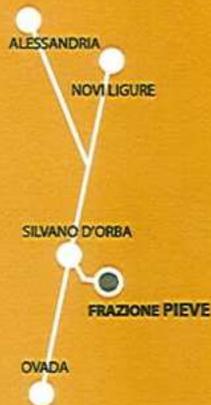
**PROFUMO
DI COLLINA
Filtrato Dolce**

Filtrato dolce di uve aromatiche, prodotto artigianalmente. Impareggiabile vino da dessert, racchiude in sé tutti i profumi delle nostre colline, con sentori di frutta e sottobosco. Servire fresco in coppa per apprezzarne meglio il profumo e gli aromi sprigionati.

Le bottiglie sono visualizzate in forma grafica - Si potrebbero verificare leggere differenze nella confezione finale



Come raggiungerci



La Collina della Pieve

La terra bianca, derivata dallo sfaldamento delle marni, in dialetto locale "tùvu" (tufo), costituisce la base su cui da generazioni i viticoltori impiantano i loro vigneti che, per l'inclinazione, possono essere coltivati solo manualmente e con metodi tradizionali.

L'esposizione al sole estivo è ottimale, la produzione è limitata, ma la qualità delle uve è eccellente e ricompensa ampiamente chi ancora dedica la propria vita ai frutti della terra.

Azienda Vitivinicola

Federico Pesce
15060 Silvano d'Orba - AL
Frazione Pieve 14
Tel. 0143 882060
Cell. 349 3229575
E-mail:
iacollinadellapieve@yahoo.it



La tradizione continua...

Federico
2012

Carlo Francesco
1994

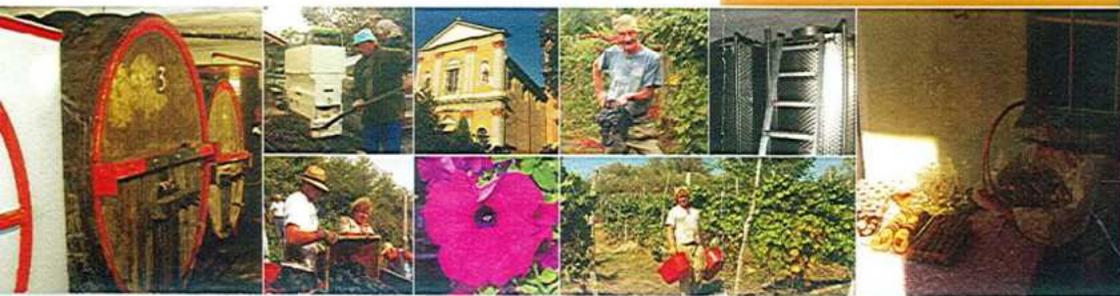
1954
Novello Luigi

Carlo
1923



**FEDERICO
PESCE**

**AZIENDA VITIVINICOLA
SILVANO D'ORBA - AL
FRAZIONE PIEVE SUPERIORE**



I grappoli d'uva vengono lasciati a maturare a lungo sui tralci, raccolti e selezionati manualmente, sono vinificati con tecniche assolutamente tradizionali e naturali. Anche il vino viene lasciato a decantare e maturare senza in alcun modo accelerare artificialmente le fasi del processo. Si producono così vini D.O.C./D.O.P. che per il metodo di produzione applicato, sono apprezzati da chi anche nel vino cerca "i sapori di una volta".

Tutti i nostri vini sono disponibili anche in forma sfusa.

Per cui sarà per noi un piacere accogliervi nella nostra azienda e, mentre i vostri contenitori vengono riempiti, passare alcuni minuti con voi in cordialità assaggiando i nostri prodotti magari consumando un frugale spuntino come da tradizione.



BARBERA DEL MONFERRATO
D.O.C. - D.O.P.

Vino caratteristico del Monferrato. Colore rosso rubino, tendente al granata se invecchiato, profumo fruttato dal sapore asciutto e contestualmente di buon corpo e discreta acidità. Bevuto sia giovane che invecchiato, è consigliato per piatti dai sapori decisi.
Temperatura 18° - 20°



PIEMONTE BONARDA
D.O.C. - D.O.P.

Vino piemontese vinificato in purezza unicamente con vitigno Bonarda. Dal colore rosso intenso, profumo vinoso e speziato, dal gusto leggermente amabile e tannico, è consigliato per accompagnare salumi e carne alla brace.
Temperatura 18 - 20°



DOLCETTO D'OVADA
D.O.C. - D.O.P.

Vino tipico delle Colline Ovadesi. Di colore rosso rubino, asciutto al palato, con retrogusto amarognolo ed un profumo intenso ai frutti di sottobosco e ciliegia. Bevuto giovane, accompagna qualsiasi piatto gustoso e saporito. Si consiglia di servirlo a 15° - 18°



MONFERRATO CIARET - CHIARETTO
D.O.C. - D.O.P.

Di colore rosso rubino chiaro, ottenuto dalla fermentazione in bianco di uve rosse, questo vino presenta la gradevolezza ed il bouquet intenso dei vini appena fermentati, ma anche un sapore corposo tipico. Il deposito che lascerà sul fondo è dovuto al processo di chiarifica che, ottenuto per decantazione naturale, continua anche dopo l'imbottigliamento. Ottimo per aperitivi, pesce e piatti delicati.
Servire fresco 10 - 12°



CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO
D.O.C. - D.O.P.

Tipico vino bianco piemontese dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo delicato e sapore asciutto, sapido, gradevolmente amaro e leggermente acidulo con note fruttate e floreali. Adatto ad antipasti, aperitivi, piatti freddi e dolci. Servire fresco a temperatura 8 - 10°.

