

**Tenuta Elena** si trova nel comune di Cassinelle in provincia di Alessandria a soli 9 Km dall'uscita di Ovada. Posta in zona collinare a 380 metri dal livello del mare, è composta da 4 ettari tutti vitati con esposizione a sud e sud-est.

La produzione dei vini **Tenuta Elena** è limitata (40/45 quintali per ettaro) perchè si tratta di vigneti che hanno tra i 35 e i 90 anni.

Le varietà di vino prodotto sono Dolcetto e Barbera e, in futuro, anche il Nebbiolo.

In particolare vengono prodotti due tipi di Dolcetto, uno Doc invecchiato non meno di un anno dalla vendemmia e affinato in botti di cemento, e uno passato in legno barrique da 225 litri e tonneau da 500 dai 12 ai 15 mesi.

Per la Barbera si segue la stessa procedura di affinamento.

**Tenuta Elena produce vino solo dalle proprie uve.**

Noi parliamo anche inglese.

**TENUTA  
ELENA** 

di Carrara Giorgio  
Loc. Guacialodre, 1  
15070 Cassinelle (AL)

**Giorgio Carrara**  
cellulare 333 4977793

info@tenutaelena.com  
www.tenutaelena.com



**TENUTA  
ELENA** 

**Azienda  
vitivinicola**

Cassinelle, Piemonte, Italia  
Telefono 333 4977793



#### **Dolcetto d'Ovada**

Da uve Dolcetto 100%,  
affinato dai 12 ai 20 mesi  
in botti d'acciaio e cemento.

*Denominazione  
di Origine Controllata*



#### **Piemonte Barbera**

Da uve Barbera,  
affinato dai 16 ai 20 mesi  
in botti di cemento.

*Denominazione  
di Origine Controllata*



#### **Ovada**

Dolcetto d'Ovada Superiore  
affinato in botti di legno  
da 225 e 500 litri dai 12 ai 18 mesi,  
poi ulteriori 3/4 mesi in bottiglia.

*Denominazione di Origine  
Controllata e Garantita*



#### **Barbera del Monferrato**

Barbera del Monferrato Superiore  
affinato in botti di legno  
da 225 e 500 litri dai 12 ai 20 mesi  
poi ulteriori 5/6 mesi in bottiglia.

*Denominazione di Origine  
Controllata e Garantita*