

Spessiàri Dolcetto d´Ovada DOC, Rocca Rondinaria

Årgång	2018
Druvsort	100% Dolcetto
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Vingården är belägen på den östra sidan av Rocca Grimalda-kullarna, kallad Bernarda/Vallegrande
Producent	Rocca Rondinaria
Altitud	300 m ö h
Jordmån	Kalksten
Skördeuttag	4000/5000 vinrankor per hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Spontanjäsning med naturlig jäst, utan temperaturkontroll
Utveckling och lagring	12 månader i gamla ekfat (tonneaux)



Rocca Rondinaria

Det är i hjärtat av Ovada DOCG, i Rocca Grimalda, i provinsen Alessandria, som Lucasio Venturini, Giovanna De Rege och deras barn år 2011 bestämde sig för att grunda sitt vinprojekt, med övertygelsen av valet av att bruka sin odling både ekologiskt och biodynamiskt. Lucasio och Giovanna med familj äger endast två hektar som för närvarande är i produktion, och ytterligare 2,5 hektar kommer att tillkomma, som en del av vinproduktionen de kommande åren. Vingården bär namnet Rocca Grimalda, efter det lokala slottet. Valet av en ren vinodling, utan inblandning av syntetiska kemikalier med enbart grön gödsel som katalysator, följs också vinframställningen åt med samma filosofi, vilket utesluter alla enologiska tillsatser med undantag för minimikvantiteter av sulfliter. Vinerna produceras med ett tillvägagångssätt som följer den lokala traditionen i området runt om i Ovada, vilket bland annat innebär att vinerna endast jäser med naturlig jäst och ej filtreras. Det är så familjen vill profilera sig, oavsett om vinerna är märkta som Dolcetto di Ovada eller som enkla röda bordsviner - Det viktigaste är att vinerna utmärker sig stilistiskt som sig bör hos en äkta, autentisk Dolcetto.