



## Losna 2017

*Cantina:* Rocco di Carpeneto

*Denominazione:* Ovada DOCG

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Piemonte

*Vitigni:* 100% Dolcetto

*Certificati:* Biologico

*Denominazione:* Ovada DOCG

*Annata:* 2017

*Grado Alcolico:* 15.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Selvaggi

*Anidride Solforosa:* 9 mg/l

*Affinamento:* 14 mesi in Barrique di terzo passaggio

*Abbinamenti:* Carni Rosse, Minestre e Zuppe Saporite, Primi Piatti Strutturati

*Bottiglie prodotte:* 3833

*Invecchiamento:* fino al 2026

*Temperatura di servizio:* 18-20 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Il Losna è un Ovada DOCG prodotto da Rocco di Carpeneto, ottenuto da sole uve dolcetto provenienti dalla vigna Vicario impiantata tra l'anno 1996 e il 2000 con rese medie intorno ai 50-60 q/ha. Il sistema di allevamento è il guyot e i terreni sono franchi, a prevalenza limo-argillosa. La fermentazione è spontanea e avviene in vasche di acciaio, con impiego esclusivo di lieviti selvaggi, e macerazioni prolungate sulle bucce. La maturazione dura 15 mesi, o più, in diversi tipi di legni vecchi, in prevalenza barriques esauste. Losna è voce del dialetto carpenetese della seconda metà dell'ottocento, e significa "il lampo del fulmine".

## Note di degustazione

Losna 2017 di Rocco di Carpeneto ha colore rosso rubino carico. All'olfatto colpisce la nota fruttata che rimanda ai frutti maturi a polpa rossa. Al palato la freschezza del Losna accompagna una nota aromatica piacevolissima e molto scorrevole e di buona persistenza.