



Gesusio 2016

Cantina: Rocca Rondinaria

Denominazione: Ovada DOCG

Tipologia: Rosso

Regione: Piemonte

Vitigni: 100% Dolcetto

Certificati: Biologico, Biodinamico

Denominazione: Ovada DOCG

Annata: 2016

Grado Alcolico: 14.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: 26 mg/L

Affinamento: 6 mesi in Acciaio - 14 mesi in Barrique Usate

Abbinamenti: Carni Bianche, Formaggi Semi Stagionati, Minestre e Zuppe Saporite, Primi Piatti di Carne

Bottiglie prodotte: 1318

Invecchiamento: fino al 2025

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: Si

Descrizione vino

Il Gesusio 2016 di Rocca Rondinaria è stato prodotto da uve provenienti dalla vigna di un antico "cru" denominato "Bernarda/Vallegrande", situato nelle colline di Rocca Grimalda con una esposizione Sud/Sud-est e caratterizzate da terre bianche da marne calcaree e tufo ad Altitudine 300 m circa sul livello del mare. La fermentazione è stata spontanea con lieviti indigeni, condotta senza controllo delle temperature, mentre ha svolto un affinamento di 14 mesi in tonneau esauriti e 6 mesi in acciaio inox. Il Gesusio 2016 di Rocca Rondinaria è un vino senza solfiti aggiunti.

Note di degustazione

Il Gesusio 2016 di Rocca Rondinaria ha colore rosso rubino intenso, quasi purpureo. Al naso le note dolci di frutta matura si uniscono perfettamente a sentori speziati e di tabacco. Al palato è un vino di corpo, pieno e polposo, con un tannino presente ma non invasivo. Consigliamo di degustare il Gesusio 2016 di Rocca Rondinaria con primi piatti di terra, zuppe di verdure saporite, carni bianche e formaggi semistagionati. Per chi ama la tradizione piemontese sono da abbinare ai classici agnolotti.