



## Losna 2018

*Cantina:* Rocco di Carpeneto

*Denominazione:* Ovada DOCG

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Piemonte

*Vitigni:* 100% Dolcetto

*Certificati:* Biologico

*Denominazione:* Ovada DOCG

*Annata:* 2018

*Grado Alcolico:* 13.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Selvaggi

*Anidride Solforosa:* 7 mg/L

*Affinamento:* 14 mesi in Barrique Usate

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

*Bottiglie prodotte:* 4546

*Invecchiamento:* fino al 2027

*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 una macerazione di 22 giorni sulle bucce. La maturazione dura 14 mesi, o più, in diversi tipi di legni vecchi, in prevalenza barriques usate. Losna è voce del dialetto carpenetese della seconda metà dell'ottocento, e significa "il lampo del fulmine".

## Note di degustazione

Losna 2018 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.