



Steira 2015

Cantina: Rocco di Carpeneto

Denominazione: Ovada DOCG

Tipologia: Rosso

Regione: Piemonte

Vitigni: 100% Dolcetto

Certificati: Biologico, Autocertificato Naturale

Denominazione: Ovada DOCG

Annata: 2015

Grado Alcolico: 14.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: 8 mg/l (Senza Solfiti Aggiunti)

Affinamento: 23 mesi in Barrique Usate

Abbinamenti: Carni Bianche, Carni Rosse, Formaggi Stagionati, Funghi, Primi Piatti di Carne, Tartufo

Bottiglie prodotte: 886

Invecchiamento: fino al 2023

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Lo Steira Ovada DOCG di Rocco di Carpeneto 2015 è composto al 100% da uve dolcetto allevate a guyot e contro-spalliera in un impianto del 1970 con 5000 ceppi per ettaro, una resa di 40 q.li per ettaro e un terreno prevalentemente limo-argilloso. La raccolta delle uve per lo Steira avviene manualmente e in cassette nella prima metà di settembre, una volta diraspata e pigiata, l'uva viene fatta fermentare spontaneamente senza l'aggiunta di coadiuvanti né additivi ad opera dei lieviti indigeni all'interno di botti usate con una macerazione sulle bucce di 22 giorni. L'affinamento invece viene effettuato in barrique esauste per 23 mesi. Lo Steira Ovada DOCG Rocco di Carpeneto è un vino naturale senza solfiti aggiunti e certificato biologico.

Note di degustazione

Lo Steira Ovada DOCG di Rocco di Carpeneto è un vino naturale da uve dolcetto di un bel colore rosso rubino, e di buona consistenza. Al naso con note di ciliegia e lampone, a cui si uniscono intriganti note balsamiche di alloro. Vinoso, asciutto e abbastanza tannico, il sorso è materico e sorretto da un'acidità che dà slancio e finezza, un vino succoso e persistente. Con lo Steira di Rocco di Carpeneto si possono innaffiare ottimi primi piatti a base di carne, pasta all'uovo al ragù oppure tartufo e funghi, ma anche carni arrosto sia bianche che rosse. Lo Steira 2015 si sposa alla perfezione anche con i formaggi a pasta dura stagionati e la fonduta di Castelmagno.