



Erche 2016

Cantina: Rocco di Carpeneto

Denominazione: Ovada DOCG Riserva

Tipologia: Rosso

Regione: Piemonte

Vitigni: 100% Dolcetto

Certificati: Biologico, Autocertificato Naturale

Denominazione: Ovada DOCG Riserva

Annata: 2016

Grado Alcolico: 14.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: < 5 mg/l (Senza Solfiti Aggiunti)

Affinamento: 28 mesi in Tonneaux Usati

Abbinamenti: Carne in Umido, Carni Rosse, Formaggi Stagionati, Primi Piatti Strutturati

Bottiglie prodotte: 1600

Invecchiamento: fino al 2025

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

L'Erchè è un Ovada DOCG Riserva prodotto da vigneti di Rocco di Carpeneto posti sul vasto pianalto del fluviale antico, modellato con dolci vallecole e compluvi appena accennati, ad una quota di 270 m sul livello del mare. I vigneti sono stati impiantati tra i 30 e i 40 anni fa con una produzione di 55 q.li per ettaro sia per il guyot che per la contropalliera con un numero di ceppi per ettaro di 5000 piante. La fermentazione avviene spontaneamente ad opera dei lieviti selvaggi in acciaio e in botti grandi usate con 65 giorni di macerazione sulle bucce. Vino naturale senza solfiti aggiunti e certificato biologico, non filtrato e non subisce nessun tipo di trattamento chimico. Erchè affina per un periodo di 28 mesi in tonneaux esausti.

Note di degustazione

L'Erche di Rocco di Carpeneto è un vino naturale di colore rosso rubino intenso con riflessi granati, al naso i sentori di frutta rossa sono accompagnati da sensazioni vinose ed eteree. Al gusto il sapore è secco e caratteristico, speziato con un finale ammandorlato. Perfetto l'abbinamento dell'Erchè con carni rosse, frattaglie e carni bianche in umido, è un buon accompagnamento con formaggi stagionati e primi piatti importanti.