



Rocca Rondinaria: il grande Dolcetto di Ovada

entra nel nostro listino!

Comunicato ufficiale | 26 aprile 2017

Chi dice **Ovada**, dice un paese che ha associato il proprio nome con uno dei vitigni piemontesi più affermati: il **Dolcetto**. Ma di questo vitigno, di solida impronta tradizionale e lunghe radici locali, si parla troppo poco, forse perché spesso costretto nell'ombra del Nebbiolo.

Il Dolcetto è invece una varietà di forte identità e di sorprendenti inclinazioni, a iniziare da quella sottovalutata per l'invecchiamento.

In prima istanza, sa però innanzi tutto dare rossi vinosi, di carattere, asciutti, godibili fin da giovani e sempre franchi.



Proprio nel cuore di questa DOCG di prestigio, a **Rocca Grimalda**, in provincia di Alessandria, **Lucesio Venturini**, **Giovanna De Rege** e i loro figli hanno deciso di iniziare a fare pulsare il loro

progetto vitivinicolo, interamente qualificato dalla scelta del **biologico** (certificato) e della **biodinamica**, e partendo dal recupero di vecchi vigneti. È così che, su soli due ettari attualmente in produzione (e altri 2,5 ettari in arrivo nei prossimi due anni), è nata l'azienda agricola **Rocca Rondinaria**, che ha sede nel castello locale, cui deve l'ispirazione del proprio nome.



Alla scelta di una viticoltura pulita, senza l'intervento di sostanze chimiche di sintesi e concimata con solo sovescio, non poteva che fare seguito una vinificazione di pari carattere, che esclude ogni additivo enologico ad eccezione di minimi quantitativi di anidride solforosa. I Dolcetti sono prodotti con un approccio della più virtuosa tradizione, frutto di fermentazioni spontanee e senza alcuna filtrazione. È così che nascono bottiglie che – siano esse marchiate come Dolcetto di Ovada o come semplice Vino rosso –, riflettono sempre il più nitido stile espressivo di un Dolcetto genuino, autentico.



Nel nostro listino troverete quattro etichette:

- il **Sibrà** (Vino rosso, Dolcetto 95% e Ciliegiolo 5%)
- il **Dolcetto di Ovada “Spessiàri”** (Dolcetto “base”)
- l’**Ovada “Gesusio”** (versione “evoluta” di Dolcetto 100%)
- il **“Retro”** (Dolcetto in purezza, vinificato “all’antica”, con l’uso dei raspi)



Maggiori informazioni sulla [pagina dedicata del nostro sito](#)

Per i vostri ordini: 339.42.99.099 – info@sarfati.it

...e sul territorio:

- Roma: Fabrizio Placidi: 393.92.82.224
- Milano: Dan Lerner: 335.27.49.69, Alessandra Cavallaro: 349.07.45.918 e Simone Pilla 335.66.33.714
- Puglia e Bologna: Domenico Barry Farella: 331.26.14.345
- Pescara: Wine & Wine Pescara – Alessandro Gubitosa: 340.45.18.415
- Umbria: Valter Ferrero: 392.00.09.681
- Parma: Stefania Poletti: 338.42.44.035
- Modena: Filippo Marchi: 348.42.00.992 – cheninfilippo@gmail.com
- L'Aquila e Chieti: Giovanni De Rubeis: 328.86.60.902
- Verona e Vicenza: Susi Fraccaro: 339.81.79.680 – blu-rappresentanze@libero.it
- Alto-Adige: Arcangelo Palmisano: arcangelopalmissano@yahoo.it
- Sardegna: Winethics di Emiliano Aimi: 338.85.29.543