

"CARASÖI" Ovada D.O.C.G. 2013



Il suo nome "Carasöi" deriva dal dialetto ovadese e ricorda una delle tradizionali operazioni che i saggi contadini eseguivano in vigneto. Infatti, quando tutti i pali dei vigneti erano in legno, dopo la potatura, a cavallo tra l'inverno e la primavera (ancora oggi nei vigneti storici eseguiamo quest'operazione, che prevede la sostituzione dei pali che con il tempo si deteriorano) i pali che ne avevano bisogno, venivano sfilati dal terreno e la parte basale, sempre a contatto con il terreno e l'umidità, veniva tagliata via e utilizzata poi come legna da ardere. Alla parte superiore veniva invece rifatta la punta e il palo veniva ripiantato. Quest'operazione viene chiamata "ancarasè" e i monconi di palo che venivano tagliati via si chiamavano proprio "carasöi".

E proprio perché questo vino racchiude in se stesso la storia e la tradizione del nostro territorio, abbiamo deciso di dargli questo nome.

Grande vino che si distingue per la complessità e l'intensità aromatica, è un prodotto di corpo caratterizzato da un'eccelsa morbidezza. Le complesse note aromatiche esplicano gradevoli sentori fruttati, balsamici e speziati di ciliegia durona, mirtillo, mora e prugna nera maturi, pepe bianco macinato, e lieve d'erbe montane balsamiche, liquirizia e boisé, testimonianza di un sapiente affinamento in botti di rovere ; tutto ciò in un contesto di grande struttura.

Colore: rosso intenso con orlo porpora.

Profumo: al naso si presenta molto intenso e persistente, fine, con netti sentori fruttati, balsamici e speziati di ciliegia durona, mirtillo, mora e prugna nera maturi, pepe bianco macinato, e lieve d'erbe montane balsamiche, liquirizia e boisé.

Gusto: in bocca è secco, fresco, sapido, molto caldo, piacevolmente tannico, pieno e continuo, con fondo tannico-amarognolo.

Retrogusto: vena tannica e note fruttate, balsamiche e speziate.

Temperatura consigliata di servizio 18-20°C.

Capacità d'invecchiamento: 9-10 anni

Dati tecnici

Vendemmia: 2013

Vitigno: 100% Dolcetto

Zona di produzione: Rocca Grimalda

Altitudine vigneto: 260 m s.l.m.

Tipologia terreno: calcareo

Età Vigneto: 45 anni

Esposizione: sud-ovest

Giacitura: collinare

Sistema di allevamento: controspalliera

Potatura: Guyot

Sesto d'impianto: 0,90m x 2,60m

Densità ceppi: 4270 piante/Ha c.a

Produzione per Ha: 55-60 q/Ha

Resa uva in vino: 65%

Vendemmia: seconda decade di Settembre

Vinificazione

Diraspigiatura soffice

Macerazione di 7-8 giorni a 26-27°C

Fermentazione alcolica: T° controllata (27°C) e delestage periodici.

Affinamento: l'80% per 18 mesi in botte di rovere francese ovali da 25 hL e il 20% per 18 mesi in barriques di rovere francese. Dopo l'imbottigliamento il Carasöi riposa in bottiglia 1 anno circa.

Dati analitici

Alcol svolto: 13,5 % vol.

OVADA D.O.C.G. "CARASÖI" 2013



This great wine is produced in compliance with the great tradition of Piedmont. The name "Carasöi" comes from the dialect of Ovada and it recalls one of the traditional operations that wise farmers used to perform in the vineyards. In fact, when all the stakes in the vineyards were made in wood, after trimming – such as between winter and spring - (even today we carry out this operation in historic vineyards replacing the old stakes spoilt from time to time), farmers used to remove them from the soil and cut the spoilt part that had been in contact with the soil and humidity; such stakes were then used as firewood. The remaining part of the stake was sharpened and the stake was stuck back into the soil. This operation is still called "ancarasè" and the spoilt parts that were cut away were called "carasöi".

That's why we have decided to give this name to this wine, because it encloses the history and tradition of our territory.

Specifications:

“Carasöi” Ovada D.O.C.G. 2013

Great wine characterized by aromatic complexity and intensity; it is a bodied produce presenting an excellent smoothness. Its complex aromatic notes expound pleasant flavors of fruit, balsams, spices, ripe cherry, blueberry, blackberry and plum, ground white pepper, as well as a light flavor of balsamic mountain herbs, liquorice and wood, which witness a wise ageing in oak barrels; all this is mixed in a great structure context.

Color: deep ruby red wine with purple rim.

Scent: very intense and persistent, fine, with clear scents of fruit, balsams, spices, ripe cherry, blueberry, blackberry and plum, ground white pepper, as well as a light flavor of balsamic mountain herbs, liquorice and wood.

Taste: dry, fresh, full-bodied, very warm, pleasantly tannic, full and permanent, with a tannic-bitterish ground.

Aftertaste: tannic hint and notes of fruit, balsams and spices.

Recommended serving temperature 18-20°C.

Ageing capacity: 9-10 years

Technical data

Vintage: 2013

Vine: 100% Dolcetto

Area of production: Rocca Grimalda

Vine altitude: 260 meters above sea level

Type of soil: calcareous

Vine age: 45 years

Exposure: south-west

Position: on a hill

Training system: upwards-trained vertical-trellis

Trimming: Guyot

Layout of the vines: 0.90m x 2.60m

Density of the vines: about 4270 plants/Ha

Production per Ha: 55-60 q/Ha

Grape yield in wine: 65%

Vintage: second ten days of September

Wine-making method

Soft stemming and crushing

Maceration for 7-8 days at 26-27°C

Alcoholic fermentation: Controlled temperature (27°C) and regular delestage.

Ageing: 80% is aged for 18 months in oval French oak barrels of 25 hL of capacity and the remaining 20% is aged for 18 months in French oak barriques. Once bottled, Carasöi ages in bottles for about 1 year.

Analytical data

Alcoholic volume: 13,5%