



**"2019 Anno del Dolcetto"**

**Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG, un Anno da protagonista**

## **L'Ovada DOCG, il grande rosso dell'ovadese, al "Di Gavi in Gavi Festival"**

***In degustazione tutte le 36 etichette di Ovada DOCG associate al giovane Consorzio di Tutela accompagnate da panini farciti con il particolare salame all'Ovada.***

Gavi, 30 maggio 2019 - Ci sarà il grande rosso dell'ovadese, l'**Ovada DOCG** da uve dolcetto, accanto al grande bianco piemontese, il Gavi DOCG al Di Gavi in Gavi Festival domenica 9 giugno.

L'Ovada DOCG sarà protagonista in una delle 6 corti allestite nelle vie e piazze principali di Gavi durante la principale manifestazione del gaviense organizzata dal Consorzio Tutela del Gavi che chiama a raccolta anche le altre eccellenze di questo angolo di territorio a cavallo tra Piemonte, Lombardia e Liguria. Il consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG si presenta compatto e agguerrito con **tutte le 36 etichette in degustazione, accompagnate da panini farciti con il tipico salame della zona aromatizzato all'Ovada DOCG.**

In un territorio da sempre vocato per la produzione del Dolcetto - è **qui nel 1972 che viene riconosciuta la prima DOC per il Dolcetto in tutto il Piemonte** - l'Ovada DOCG scardina i luoghi comuni intorno a questo prodotto che *"per troppo tempo considerato un vino facile, "di pronta beva"* - sostiene Italo Danielli, Presidente del Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG costituitosi nel 2013- *"il Dolcetto è un vitigno che invece ha potenzialità intrinseche per stare al fianco dei grandi rossi piemontesi famosi in tutto il mondo. Con il nostro Ovada DOCG vogliamo dimostrarne la grande versatilità"*.

Prodotto interamente con uve Dolcetto coltivate in **22 comuni collinari dell'Alto Monferrato Ovadese e immediati dintorni**, tra Acqui e Gavi, dagli Appennini verso la valle del Po ad un'altitudine di 200-400 mt sul livello del mare, l'Ovada DOCG si presenta come un **vino di notevole struttura**, caratterizzato da **robustezza e forza**, da sapore concentrato e persistente e, proprio per la maggior struttura, da una **spiccata attitudine all'invecchiamento**. Caratterizzato da un **colore rosso rubino intenso** con tonalità di mora, l'Ovada DOCG, grazie alla forte presenza di antociani, mantiene una **prolungata resistenza del colore durante l'invecchiamento**.

Questa iniziativa si inserisce nelle attività che il Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG ha previsto per celebrare il **"2019 Anno del Dolcetto"** decretato dalla Regione Piemonte su impulso, in primis del giovane e agguerrito Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG per riportare alla ribalta la potenzialità dello storico vitigno dolcetto, tra i più tipici del Piemonte e coltivato diffusamente in tutta la regione.

### **#OVADAREVOLUTION**

*"... Non ha veramente nulla [il Dolcetto a Ovada] del Dolcetto delle Langhe.  
Lo si distingue da maggior profumo, maggiore gradazione, maggiore densità e una maggiore  
possibilità di invecchiamento."*

**Mario Soldati, *Vino al vino***

**Ufficio Stampa Consorzio Tutela Ovada DOCG  
The Round Table - Milano**

Chiara Fossati / Mob: +39.347.7362313 / chiara.fossati@theroundtable.it

---

**Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG**

Via Torino, 69 | 15076 Ovada (AL) | Italo Danielli: +39 339 56 34 721  
info@ovada.eu | PEC: consorzioovada@legalmail.it | www.ovada.eu | @ovadadocg

C. F. e P.I. 02408790067