



## COMUNICATO STAMPA

**"2019 Anno del Dolcetto"**

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

**Vendemmia 2019**

## **NELL'ANNO DEL DOLCETTO, OTTIMISMO DALL'OVADA DOCG**

**#ovadarevolution**

Ovada, 9 settembre 2019 - Tempo di vendemmia anche per l'Ovada DOCG - 100% da uve Dolcetto - nei 22 comuni dell'ovadese che compongono la denominazione costituitasi in Consorzio nel 2013.

Italo Danielli, Presidente del Consorzio di Tutela dell'Ovada DOCG fa il punto della situazione:

*"È stata un'annata impegnativa che ci ha tenuto con il fiato sospeso a causa dell'andamento climatico un po' diverso dagli anni precedenti: il caldo precoce di fine marzo/primi di aprile ha fatto germogliare le viti in anticipo con il rischio, in caso di gelate tardive come quella dell'aprile 2017, di compromettere la stagione. Poi la primavera, abbastanza piovosa, ha scongiurato lo stress idrico per cui tutto è proseguito con regolarità. E siamo stati graziati dalla grandine che pochi giorni fa ha colpito alcune zone delle Langhe; ai colleghi esprimiamo tutta la nostra solidarietà".*

La vendemmia 2019 dell'Ovada DOCG, rispetto agli anni recenti, si è allungata un po'. Quest'anno sarà intorno al 20/21 settembre, come succedeva vent'anni fa quando la raccolta avveniva sempre verso fine mese.

*"E' meglio vendemmiare un po' più avanti - continua Italo Danielli - con temperature meno elevate l'uva raccolta è più fresca e si evita così che parta un processo di fermentazione anomalo".*

Per quanto riguarda l'Ovada DOCG il Consorzio si aspetta una produzione a ettaro leggermente minore, di circa il 15%, ma grazie a nuove aziende entrate nel consorzio e ad altre che hanno aumentato gli ettari vitati, si stima una maggiore quantità di uva destinata a diventare Ovada DOCG. Confermando così il trend positivo dell'ultimo biennio che ha visto percentuali di crescita in doppia cifra con +20%.

Il disciplinare dell'Ovada DOCG prevede l'ingresso in commercio a partire dal 1° novembre dell'anno successivo alla raccolta.

Essendo l'Ovada DOCG un vino corposo e strutturato, per potersi esprimere al massimo, necessita di ancor maggior affinamento. La maggior parte dei produttori dell'Ovada DOCG imbottiglia ora annate del 2017 e ancora indietro fino al 2013-2014, a riprova della propensione all'invecchiamento del vino.

*"Un investimento di tempo e risorse a lungo raggio - chiosa Danielli -, un importante segnale di ottimismo e fiducia nel nostro vino: è questa l'#ovadarevolution del nostro giovane consorzio".*


**Ufficio Stampa Consorzio di Tutela dell'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