

ROVELLOTTI

VITICOLTORI IN GHEMME

CHIOSO DEI POMI GHEMME D.O.C.G.



Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso grataio.
Olfatto: centrato su sentori di lampone e viola.
Sapore: asciutto, asiduo e aromatico.
Abbinamento consigliato: brasati, carni alla griglia, selvaggina, formaggi di media e lunga stagionatura.
Temperatura di servizio: 18-20°C.

Tasting notes

Colour: garnet red.
Nose: focused on raspberry and violet.
Flavour: dry, asid and aromatic.
Suggested food pairing: braised and grilled red meats, game, medium to mature cheese.
Recommended serving temperature: 18-20°C.

Notes organoleptiques

Couleur: rouge grataio.
Bouquet: centré sur des notes de framboise et violette.
Goût: sec, asyrique et aromatique.
Appariement suggéré: viandes braisées, viandes grillées, gibier, moines et fromages bien vieillis.
Température de service: 18-20°C.

Organoleptische Hinweise

Farbe: rot grau.
Geruch: konzentriert auf Aromen von Himbeere und Veilchen.
Geschmack: trocken, sauer und aromatisch.
Passend zur gastronomie: Braten, gegrilltes Fleisch, Wild, milde und lange reife Käsesorten.
Service temperatur: 18-20°C.

Vitigno e vinificazione

Vitigno: Nebbiolo 85% - Verghetta 15%.
Uva per ettaro: 20.000 kg.
Metodo di vinificazione: fermentazione alcolica, seguita da fermentazione malolattica in tini d'acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: 36 mesi in botti grandi di rovere svizzero del Tirolo e almeno 9 mesi in bottiglia.
Longevità: in cantine adeguatamente nel primo 10 anni, migliori condizioni 120 anni.

Grape and maturation

Vitigno: Nebbiolo 85% - Verghetta 15%.
Yield per acre: 20000 kg.
Vinification process: alcoholic and malolactic fermentation in temperature controlled steel tanks.
Maturing: 36 months in malbec-lined Swiss oak barrels of Tyrol and minimum 9 months in bottle.
Longevity: in the wine cellars to improve within the first ten years, it easily reaches twenty years.

Raisins et vinification

Raisins: Nebbiolo 85% - Verghetta 15%.
Recolte par hectare: 20000 kg.
Méthode de vinification: fermentation alcoolique, suivie de fermentation malolactique en fûts d'acier à température contrôlée.
Vinification: 36 mois en fûts de chêne du Tyrol et au moins 9 mois en bouteille.
Longévité: en caveaux adéquatement dans les 10 premières années, il atteint facilement 20 ans.

Trubkornere und uweinbereitung

Trubkornere: Nebbiolo 85% - Verghetta 15%.
Ernte pro hektar: 20000 kg.
Weinbereitung: alkoholische Gärung, gefolgt von malolaktischer Gärung in Stahlfässern zur kontrollierten Temperatur.
Weinreifezeit: 36 Monate in großen Eichenfässern des Tiroler und mindestens 9 Monate in Flasche.
Langjährigkeit: in richtig weinreife in den ersten 10 Jahren, erreicht es leicht 20 Jahre.