

ROVELLOTTI
VITICOLTORI IN GHEMME

VALPLAZZA
COLLINE NOVARESI DOC NEBBIOLO



Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino.
Olfattivo: intenso, elegante e persistente.
Sapore: note dolci di lampone e ciliegia.
Abbinamento consigliato: antipasti di terra, carni alla griglia, salumi, formaggi freschi e di media stagionatura.
Temperatura di servizio: 15-16 °C

Tasting notes

Colour: ruby red.
Nose: intense, elegant and persistent.
Flavour: sweet notes of raspberry and cherry.
Suggested food pairing: starters from the land, grilled meats, salmagon, fresh to medium seasoned cheese.
Recommended serving temperature: 15-16 °C

Notes organoleptiques

Couleur: rouge rubis.
Bouquet: intense, élégant et persistant.
Goût: notes douces de framboise et de cerise.
Appariement suggéré: hors d'œuvre, les viandes grillées, charcuterie, fromages frais et légèrement vieillis.
Température de service: 15-16 °C

Organoleptische Hinweise

Farbe: rubinrot.
Geruchstonn: intensiv, elegant und anhaltend.
Geschmack: süße Noten von Himbeere und Kirsche.
Passend an: hausgemachte Vorspeisen, gegrilltes Fleisch, aufschnitt, frische und milde gewürzte.
Service temperatur: 15-16 °C

Vitigno e vinificazione

Vitigno: Nebbiolo 100%.
Peso per ettere: 65g.
Metodo di vinificazione: fermentazione alcolica naturale, malolattica in acciaio a temperatura controllata, stabilizzato a freddo.
Affinamento: almeno 6 mesi in bottiglia.
Longevity: vino pronto al consumo entro 12-24 mesi.

Grape and vinification

Varietal: Nebbiolo 100%.
Yield per acre: 2.600 kg.
Vinification process: natural alcoholic fermentation, mal-lactic fermentation in temperature-controlled steel tanks, low temperature settling.
Bottling: minimum 6 months in bottle.
Longevity: ready to drink in 12-24 months.

Raisins et vinification

Raisins: Nebbiolo 100%.
Baccho per hectare: 65g.
Méthode de vinification: fermentation alcoolique naturelle, malolactique en acier à température contrôlée, stabilisée à froid.
Vieillessement: au moins 6 mois en bouteille.
Longévité: vin prêt à boire dans les 12-24 mois.

Trubensorte und weinbereitung

Trubensorte: Nebbiolo 100%.
Ertrag pro hektar: 65kg.
Weinbereitung: natürliche alkoholische Gärung, malolaktisch in Stahl bei kontrollierter Temperatur, leicht stabilisiert.
Weinveredelung: mindestens 6 Monate in der Flasche.
Langjährigkeit: wein bereit innerhalb von 12-24 Monaten zu trinken.