

ROVELLOTTI

VITICOLTORI IN GHEMME

RONCO AL MASO COLLINA NOVARESI DOC VESPOLINA

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Olfatto: rosa materica, frutta fresca, spezie e note pepate.
Sapore: pulito, secco, aromatico e con note di frutta matura.
Abbinamento consigliato: salumi e piatti del territorio a base di riso e carne, formaggi.
Temperatura di servizio: 15-16 °C.

Tasting notes

Colour: deep ruby red with purple hues.
Nose: moorland rose, fresh fruits, spicy and peppery notes.
Flavour: crisp, dry and aromatic with red fruits.
Suggested food pairing: sausages and local rice and meat-based dishes, cheeses.
Recommended serving temperature: 15-16 °C.

Notes organoleptiques

Couleur: rouge rubis intense avec des reflets violets.
 Olfaction: muscade, fruits frais, épices et notes de poivrons de terre.
 Goût: pur, sec, aromatique et avec des notes de fruits mûrs.
 Appariement suggéré: salumi et plats régionaux à base de riz et de viande, fromages.
 Température de service: 15-16 °C.

Organoleptische Hinweise

Farbe: intensives rubinrot mit violetten Reflexen.
Geruchstift: muskariert, frische Früchte, Gewürze und Kartoffelnoten.
Geschmack: sauber, trocken, aromatisch und mit Noten von roten Früchten.
Passend zur Sahti und regionale Gerichte aus Reis und Fleisch, Käse.
Service temperatur: 15-16 °C.

Vinigo e vinificazione

Vitigno: Vespolina 100%.
Bisa per ettaro: 65q.
Metodo di vinificazione: fermentazione alcolica naturale, malolattica in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: almeno 4/6 mesi in bottiglia.
Longevità: molto gradvole fin dai primi 12-24 mesi, evolve bene negli anni successivi.

Grape and vinification

Varietal: Vespolina 100%.
Yield per acre: 2,600 kg.
Vinification process: natural alcoholic fermentation, malolactic fermentation in temperature-controlled steel tanks.
Bottling: minimum 4/6 months in bottle.
Longevity: very pleasant to drink within the first 12-24 months, improve even further in the following years.

Raisins et vinification

Raisine: Vespolina 100%.
Récolte par hectare: 65q.
Méthode de vinification: fermentation alcoolique naturelle, malolactique en acier à température contrôlée.
Mûrissement: au moins 3-4 mois en bouteille.
Longévité: vin prêt à boire dans les 12-24 mois. Il évolue bien dans les années suivantes.

Trankensorte und uweberitung

Trankensorte: Vespolina 100%.
Ernte pro Hektar: 65q.
Uweberitung: natürliche alkoholische Gärung, malolaktisch in Stahl bei kontrollierter Temperatur.
Weinveredlung: mindestens 3-4 Monate in der Flasche.
Langlebenszeit: wird bereit innerhalb von 12-24 Monaten zu trinken, entwickelt sich gut in späteren Jahren.



RONCO AL MASO