



ROVELLOTTI
VITICOLTORI IN GHEMME

GHEMME D.O.C.G.

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

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso granata.

Olfatto: concentrato su sentori di lampone e violetta.

Sapore: asciutto, sapido 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, sapid and aromatic.

Suggested food pairing: braised and grilled red meats, game, medium to mature cheeses.

Recommended serving temperature: 18-20°C.

Notes organoleptiques

Couleur: rouge grenade.

Bouquet: centré sur des notes de framboise et violette.

Goût: sec, savoureux et aromatique.

Appariement suggéré: viande braisée, viandes grillées, gibier, moyen et fromages bien vieilli.

Température de service: 18-20°C.

Organoleptische hinweise

Farbe: rote granate.

Geruchsinn: zentriert auf andeutungen von himbeere und veilchen.

Geschmack: trocken, sauer und aromatisch.

Passend zu: geschmortes fleisch, gegrilltes fleisch, wild, mittlere und lange reifende käsesorten.

Service temperatur: 18-20°C.

Vitigno e vinificazione

Vitigno: Nebbiolo 85% - Vespolina 15%.

Resa per ettaro: 50q.

Metodo di vinificazione: fermentazione alcoolica, seguita da fermentazione malolattica in tini d'acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 36 mesi in botti grandi di rovere svizzero del Jura e almeno 9 mesi in bottiglia.

Longevità: in costante miglioramento nei primi 10 anni, raggiunge facilmente i 20 anni.

Grape and vinification

Varietal: Nebbiolo 85% - Vespolina 15%.

Yield per acre: 2,000 kg.

Vinification process: alcoholic and malolactic fermentation in temperature controlled steel tanks.

Refining: 36 months in medium-sized Swiss oak barrels of Juras and minimum 9 months in bottle.

Longevity: as the wine continues to improve within the first ten years, it easily reaches twenty years.

Raisins et vinification

Raisins: Nebbiolo 85% - Vespolina 15%.

Récolte par hectare: 50qx.

Méthode de vinification: fermentation alcoolique, suivie d'une fermentation malolactique dans des cuves en acier à température contrôlée.

Veillissement: 36 mois en fûts de chêne du Jura et au moins 9 mois en bouteille.

Longévité: en constante amélioration dans les 10 premières années, il atteint facilement 20 ans.

Traubensorte und weinbereitung

Traubensorte: Nebbiolo 85% - Vespolina 15%.

Ernte pro hektar: 50qz.

Weinbereitung: alkoholische gärung, gefolgt von malolaktischer gärung in stahltanks mit kontrollierter temperatur.

Weinveredelung: 36 monate in großen Jura-eichenfässern und mindestens 9 monate in der flasche.

Langlebkeit: aständig verbessert in den ersten 10 jahren, erreicht es leicht 20 jahre.