



ROVELLOTTI
VITICOLTORI IN GHEMME

GHEMME D.O.C.G. RISERVA

COSTA DEL SALMINO
GHEMME D.O.C.G. RISERVA

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con sfumature granata.

Olfatto: viola, rosa appassita, ribes e mora matura.

Sapore: secco, caldo, pieno e persistente.

Abbinamento consigliato: brasati, carni alla griglia, selvaggina, formaggi di media e lunga stagionatura.

Temperatura di servizio: 18-20 °C.

Tasting notes

Colour: ruby red with garnet hues.

Nose: violet, dried rose, currant and ripe blackberry.

Flavour: dry, warm, engaging and persistent.

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

Recommended serving temperature: 18-20°C.

Notes organoleptiques

Couleur: rouge rubis avec des nuances grenat.

Bouquet: violet, rose fanée, cassis et mûre.

Goût: sec, chaud, plein et persistant.

Appariement suggéré: viandes rouge braisé ou grillé, viande de gibier et fromages à moyenne et longue maturation.

Température de service: 18-20°C

Organoleptische hinweise

Farbe: rubinrote, granatfarbenen reflexen.

Geruchsinn: purpur, getrocknete rose, schwarze. Johannisbeere und reife brombeere.

Geschmack: trocken, warm, voll und ausdauernd.

Passend zu: geschmortes und gegrillt rote fleisch, spiel. und gewürzte käseservieren.

Service temperatur: 18-20°C.

Vitigno e vinificazione

Vitigno: Nebbiolo 90% - Vespolina 10%.

Resa per ettaro: 50q.

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

Affinamento: 42 mesi in botti grandi di rovere svizzero del Jura e almeno 9 mesi in bottiglia.

Longevità: imbottigliato nella primavera del quarto anno è un vino di da meditazione dal grande carattere, complesso ed elegante, eccezionalmente longevo.

Grape and vinification

Varietal: Nebbiolo 90% - Vespolina 10%.

Yield per acre: 2,000 kg.

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

Refining: 42 months in medium-sized Swiss oak barrels of Juras and minimum 9 months in bottle.

Longevity: bottled in spring after 4 years, is a meditative wine of great character, complex, elegant and with exceptional longevity.

Raisins et vinification

Raisins: Nebbiolo 90% - Vespolina 10%.

Récolte par hectare: 50qx.

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

Viellissement: 42 mois en fûts de chêne du Jura et au moins 9 mois en bouteille.

Longévité: mise en bouteille au printemps de la quatrième année est un vin de méditation de caractère, très complexe et élégant avec une vie longue durée.

Traubensorte und weinbereitung

Traubensorte: Nebbiolo 90% - Vespolina 10%.

Ernte pro hektar: 50qz.

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

Weinveredelung: 42 monate in großen Jura-eichenfässern und mindestens 9 monate in der.

Langlebkeit: abgefüllt im frühjahr des vierten Jahres ist eine complex, einträchtig und meditation wein mit einen toll eigenschaft und lebensdauer.