



ROVELLOTTI
VITICOLTORI IN GHEMME

MORENICO

MORENICO
COLLINE NOVARESÌ D.O.C

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso vivo limpido.

Olfatto: fragrante di frutta rossa e piccole spezie.

Sapore: fresco, equilibrato e sapido con sentori di lampone.

Abbinamento consigliato: antipasti di terra, carni alla griglia, salumi, formaggi freschi e di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 15-16 °C.

Tasting notes

Colour: bright, clear red.

Nose: fragrant with hints of red fruits and spicy notes.

Flavour: fresh, sapid and well-balanced, with hints of raspberry.

Suggested food pairing: starters from the lands, grilled meats, sausages, fresh to medium seasoned cheeses.

Recommended serving temperature: 15-16°C.

Notes organoleptiques

Couleur: rouge vif clair.

Bouquet: fruits rouges parfumés et petites épices.

Goût: frais, équilibré et savoureux avec des notes de framboise.

Appariement suggéré: hors-d'œuvre, les viandes grillées, charcuterie, fromages frais et légèrement vieilli.

Température de service: 15-16°C.

Organoleptische hinweise

Farbe: klar rot lebendig.

Geruchsinn: duftende rote fruchte und kleine gewürze.

Geschmack: frisch, ausgewogen und schmackhaft mit himbeernoten.

Passend zu: hausgemachte vorspeisen, gegrilltes fleisch, aufschnitte, frische und mittlere gewürzkäse.

Service temperatur: 15-16°C.

Vitigno e vinificazione

Vitigno: Nebbiolo 60%, Vespolina 20%, Bonarda (Uva Rara) 20%.

Resa per ettaro: 65q.

Metodo di vinificazione: fermentazione alcolica naturale, malolattica in acciaio a temperatura controllata, stabilizzato a freddo.

Affinamento: almeno 3-4 mesi in bottiglia.

Longevità: vino pronto al consumo entro 12-24 mesi.

Grape and vinification

Varietal: Nebbiolo 60%, Vespolina 20%, Bonarda (Uva Rara) 20%.

Yield per acre: 2,600 kg.

Vinification process: natural alcoholic fermentation, malolactic fermentation in temperature-controlled steel tanks, low temperature settling.

Refining minimum 3-4 months in bottle.

Longevity ready to drink in 12-24 months.

Raisins et vinification

Raisins: Nebbiolo 60%, Vespolina 20%, Bonarda (Uva Rara) 20%.

Récolte par hectare: 65qx.

Méthode de vinification: fermentation alcoolique naturelle, malolactique en acier à température contrôlée, stabilisée à froid.

Vieillessement: au moins 3-4 mois en bouteille.

Longévité: vin prêt à boire dans les 12-24 mois.

Traubensorte und weinbereitung

Traubensorte: Nebbiolo 60%, Vespolina 20%, Bonarda (Uva Rara) 20%.

Ernte pro hektar: 65dz.

Weinbereitung: natürliche alkoholische Gärung, malolaktisch in Stahl bei kontrollierter Temperatur, kalt stabilisiert.

Weinveredelung: mindestens 3-4 monate in der flasche.

Langlebkeit: wein bereit innerhalb von 12-24 monaten zu trinken.