



ROVELLOTTI
VITICOLTORI IN GHEMME

RONCO AL MASO

RONCO AL MASO
COLLINE NOVARESI D.O.C VESPOLINA

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Olfatto: rosa macerata, frutta fresca, spezie e note pepate.

Sapore: pulito, secco, aromatico e con note di frutti rossi.

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: macerated 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.

Bouquet: macérés, fruits frais, épices et notes de pommes de terre.

Goût: propre, sec, aromatique et avec des notes de fruits rouges.

Appariement suggéré: salami et plats régionaux à base de riz et de viande, fromages.

Température de service: 15-16°C.

Organolettische hinweise

Farbe: intensives rubinrot mit violetten reflexen.

Geruchsinn: mazerierte, frische früchte, gewürze und kartoffelnoten.

Geschmack: sauber, trocken, aromatisch und mit noten von roten früchten.

Passend zu: salami und regionale gerichte aus reis und fleisch, käse.

Service temperatur: 15-16°C.

Vitigno e vinificazione

Vitigno: Vespolina 100%.

Resa per ettaro: 65q.

Metodo di vinificazione: fermentazione alcoolica naturale, malolattica in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: almeno 4/6 mesi in bottiglia.

Longevità: molto gradevole 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.

Refining: 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

Raisins: Vespolina 100%.

Récolte par hectare: 65qx.

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

Vieillessement: au moins 3-4 mois en bouteille.

Longévité: vin prêt à boire dans les 12-24 mois, Il évolue bien dans les années suivantes.

Traubensorte und weinbereitung

Traubensorte: Vespolina 100%.

Ernte pro hektar: 65dz.

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

Weinveredelung: mindestens 3-4 monate in der flasche.

Langlebkeit: wein bereit innerhalb von 12-24 monaten zu trinken, entwickeln sich gut in späteren jahren.