



ROVELLOTTI
VITICOLTORI IN GHEMME

VALPLAZZA

VALPLAZZA
COLLINE NOVARESI D.O.C. NEBBIOLO

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino.

Olfatto: intenso, elegante e persistente.

Sapore: note dolci di lampone e ciliegia.

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

Temperatura di servizio: 15-16 °C.

Tasting notes

Colour: ruby red.

Nose: intense, elegant and persistent.

Flavour: sweet notes of raspberry and cherry.

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 rubis.

Bouquet: intense, élégant et persistant.

Goût: notes douces de framboise et de cerise.

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

Température de service: 15-16°C.

Organoleptische hinweise

Farbe: rubinrot.

Geruchsinn: intensiv, elegant und anhaltend.

Geschmack: süße noten von himbeere und kirsche.

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

Service temperatur: 15-16°C.

Vitigno e vinificazione

Vitigno: Nebbiolo 100%.

Resa per ettaro: 65q.

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

Affinamento: almeno 6 mesi in bottiglia.

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

Grape and vinification

Varietal: Nebbiolo 100%.

Yield per acre: 2,600 kg.

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

Refining: minimum 6 months in bottle.

Longevity: ready to drink in 12-24 months.

Raisins et vinification

Raisins: Nebbiolo 100%.

Récolte par hectare: 65qx.

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

Vieillessement: au moins 6 mois en bouteille.

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

Traubensorte und weinbereitung

Traubensorte: Nebbiolo 100%.

Ernte pro hektar: 65dz.

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

Weinveredelung: mindestens 6 monate in der flasche.

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