



ROVELLOTTI
VITICOLTORI IN GHEMME

VALPLAZZA ROSATO

VALPLAZZA ROSATO
COLLINE NOVARESI D.O.C. NEBBIOLO

Caratteristiche organolettiche

Colore: classico della buccia di cipolla.

Olfatto: fresco, sapido e strutturato.

Sapore: note dolci di miele.

Abbinamento consigliato: come aperitivo, con pesci e carni bianche.

Temperatura di servizio: 8-10°C.

Tasting notes

Colour: onion skin.

Nose: fresh, sapid and well structured.

Flavour: sweet notes of honey.

Suggested food pairing: as an aperitif, with fish and white meats.

Recommended serving temperature: 8-10°C.

Notes organoleptiques

Couleur: peau d'oignon classique.

Bouquet: frais, savoureux et structuré.

Goût: notes douces de miel.

Appariement suggéré: à l'apéritif, avec du poisson et des viandes blanches.

Température de service: 8-10°C.

Organolettische hinweise

Farbe: klassische zwiebelschale.

Geruchsinn: frisch, schmackhaft und strukturiert.

Geschmack: süße noten von honig.

Passend zu: als aperitif oder mit fisch und weißem fleisch.

Service temperatur: 8-10°C.

Vitigno e vinificazione

Vitigno: Nebbiolo 100%.

Resa per ettaro: 65q.

Metodo di vinificazione: fermentazione in bianco a temperatura controllata, stabilizzato a freddo.

Affinamento: 4/6 mesi in acciaio, batonage, si completa in bottiglia.

Longevità: da gustare giovane nei primi 12 mesi dell'anno successivo alla vendemmia.

Grape and vinification

Varietal: Nebbiolo 100%.

Yield per acre: 2,600 kg.

Vinification process: temperature-controlled fermentation of the must without the grape skins, low temperature settling.

Refining: 4/6 months in steel tanks, bâtonnage, completed in the bottle.

Longevity: it is better enjoyed as a young wine within the first 12 months after the harvest.

Raisins et vinification

Raisins: Nebbiolo 100%.

Récolte par hectare: 65qx.

Méthode de vinification: Fermentation en blanc à température contrôlée, stabilisée à froid.

Viellissement: 4/6 mois en acier, bâtonnage, se termine dans la bouteille.

Longévité: goûter jeune dans les premiers 12 mois de l'année suivant la récolte.

Traubensorte und weinbereitung

Traubensorte: Nebbiolo 100%.

Ernte pro hektar: 65dz.

Weinbereitung: Gärung in Weiß bei kontrollierter Temperatur, kalt stabilisiert.

Weinveredelung: 4/6 Monate in Stahl, bâtonnage, ist in der Flasche abgeschlossen.

Langlebkeit: jung zu genießen in den ersten 12 monaten des jahres folgenden die ernte.