

ROVELLOTTI
VITICOLTORI IN GHEMME



METODO CLASSICO

METODO CLASSICO VITIGNO INNOMINABILE DOSAGGIO ZERO

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo luminoso con riflessi verdi.

Perlage: bolla quasi invisibile e stabilissima.

Olfatto: frutta secca, erbe e mela.

Sapore: elegante, rotondo e persistente.

Abbinamento consigliato: come aperitivo, con piatti di pesce, carni bianche e dessert a base lievitata.

Temperatura di servizio: 6-8°C.

Tasting notes

Colour: bright yellow with green hues.

Perlage: fine, almost invisible and very stable bubbles

Nose dried fruits, herbs and apple.

Flavour: dry, wrapping and persistent.

Suggested food pairing: from aperitif through to fish and white meats-based dishes and spongy desserts.

Recommended serving temperature: 6-8°C.

Notes organoleptiques

Couleur: jaune vif avec des reflets verts.

Perlage: bulle presque invisible et stable.

Bouquet: fruits secs, herbes et pommes.

Goût: élégant, rond et persistant.

Appariement suggéré: en apéritif, avec des plats de poisson, des viandes blanches et des desserts.

Température de service: 6-8°C.

Organoleptische hinweise

Farbe: helles gelb mit grünen reflexen.

Perlage: funkelnd fast unsichtbar und stabil.

Geruchsin: trockenfrüchte, kräuter und apfel.

Geschmack: elegant, rund und beharrlich.

Passend zu: als aperitif mit fischgerichten, weißem fleisch und desserts.

Service temperatur: 6-8°C.

Vitigno e vinificazione

Vitigno: Vitigno Innominabile 100%.

Resa per ettaro: 60q.

Metodo di vinificazione: presa di spuma della base spumante, fermentazione alcolica in bottiglia, riposo sui lieviti, sboccatura a 24-36-48 mesi e dosaggio zero tecnico.

Longevità: 2/3 anni dalla sboccatura.

Grape and vinification

Varietal: Vitigno Innominabile 100%.

Yield per acre: 2,400 kg.

Vinification process: in-bottle second alcoholic fermentation of the wine base, sur-lies resting period, disgorgement after 24-36-48 months, zero dosage technique.

Longevity: 2/3 years from disgorgement.

Raisins et vinification

Raisins: Vitigno Innominabile 100%.

Récolte par hectare: 60qx.

Méthode de vinification: prise de mousse à base de vin mousseux, fermentation alcoolique en bouteille, repos sur lies, dégorgement à 24-36-48 mois et dosage technique zéro.

Longévité: 2/3 ans après le dégorgement.

Traubensorte und weinbereitung

Traubensorte: Vitigno Innominabile 100%.

Ertrag pro hektar: 60dz.

Weinbereitung: Schäumen der glitzernden Basis, alkoholische Gärung in der Flasche, Ruhe auf der Hefe, dégorgement bei 24-36-48 Monaten und technische Nulldosierung.

Langlebkeit: 2/3 jahre nach dégorgement.