

Nom	Ghemme Il Chioso dei Pomi
Millésime	2019
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2039
Producteur	Rovellotti
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Ghemme
Cépages	85% nebbiolo, 15% vespolina
Pourcentage d'alcool	14,00% vol
Description	Au cœur du Ricetto di Ghemme, une forteresse médiévale aux ruelles pavées et aux murailles chargées d'histoire, la famille Rovellotti perpétue depuis plusieurs générations l'art de la viticulture piémontaise. Aujourd'hui, les frères Antonello et Paolo Rovellotti portent haut les couleurs de ce terroir unique, en conjuguant respect des traditions et modernité dans l'approche.

Le domaine s'étend sur 16 hectares de vignobles soigneusement travaillés, nichés dans les collines morainiques de Ghemme. Ici, les sols riches en argiles et minéraux offrent des conditions idéales pour l'épanouissement du Nebbiolo, cépage emblématique du Piémont, localement appelé Spanna. À ses côtés, la Vespolina et l'Uva Rara complètent les assemblages rouges, apportant finesse aromatique, notes épicées et rondeur. En blanc, l'Erbaluce révèle toute sa fraîcheur et son éclat, typiques du Haut-Piémont.

La philosophie de Rovellotti repose sur une vinification fidèle aux racines locales : fermentations précises, élevages longs et patients dans de grands fûts de chêne traditionnels, afin de préserver l'élégance et la personnalité des vins. Cette rigueur se traduit par des cuvées d'une grande pureté, où la typicité du terroir s'exprime pleinement.

Les vins de Rovellotti séduisent par leur équilibre, leur profondeur et leur authenticité. Les Ghemme DOCG et leurs Riserva comptent parmi les expressions les plus nobles du Nebbiolo : puissants et raffinés, dotés d'un remarquable potentiel de garde. Les cuvées plus accessibles offrent, quant à elles, tout le plaisir immédiat d'un fruit net et éclatant. Quant aux vins blancs à base d'Erbaluce, ils apportent une touche de fraîcheur et de vivacité, idéale pour compléter la gamme.

Avec Rovellotti, vous découvrez non seulement des vins d'une grande élégance piémontaise, mais aussi l'âme d'une maison familiale profondément enracinée dans son terroir, qui conjugue héritage, passion et exigence pour offrir des vins authentiques et intemporels.

D'un rouge rubis profond aux reflets grenat, le Chioso dei Pomi présente un nez : intense et élégant, marqué par la framboise mûre, la violette et des notes florales délicates, auxquelles s'ajoutent des touches d'épices douces, de cuir et de tabac après l'élevage. La bouche est ample et structurée, avec des tanins fermes mais polis par un long passage en bois. L'acidité bien présente apporte une belle fraîcheur et équilibre la puissance. Un Ghemme classique, à la fois profond, raffiné et persistant, qui allie le charme aromatique du Nebbiolo à la touche épicée de la Vespolina, offrant un potentiel de garde remarquable.

Servir sur	viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...), fromages puissants ou vieilliss
Origine	Vignoble historique de la famille Rovellotti, situé dans la zone de Barragiola, au cœur de l'appellation. Superficie : environ 3 hectares. Exposition : sud / sud-ouest. Sol : dépôts morainiques riches en argiles et minéraux.
Rendement	50 quintaux/ha.
Vendange	Fin septembre - début octobre.
Vinification	Fermentation alcoolique en cuves inox à température contrôlée. Macération longue pour extraire arômes, couleur et structure. Fermentation malolactique complète en acier.
Élevage	36 mois en grands fûts de chêne du Jura. Minimum 9 mois en bouteille avant la mise en vente.

