

Nom	Ghemme Riserva Costa del Salmino
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2041
Producteur	Rovellotti
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Ghemme
Cépages	90% nebbiolo, 10% 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.

Le Costa del Salmino est l'expression la plus noble du savoir-faire de Rovellotti. Sa robe rubis intense aux reflets grenat annonce déjà la profondeur du vin. Le nez s'ouvre sur un bouquet envoûtant, où se mêlent la violette délicate, la rose fanée, puis des notes plus sombres de cassis, mûre mûre et épices fines. En bouche, c'est un vin ample et puissant, porté par des tanins denses mais parfaitement intégrés. La chaleur et la richesse aromatique s'équilibrent avec une grande élégance, offrant une finale longue, persistante et méditative.

Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...), fromages puissants ou vieillies
Origine	Vignoble situé sur les collines de Ghemme, dans la zone historique de l'appellation. Superficie : environ 2 hectares. Exposition : Sud/Sud-Ouest. Sols morainiques riches en argiles et minéraux, issus de dépôts glaciaires.
Rendement	50 quintaux par hectare.
Vendange	Vendanges manuelles, Nebbiolo récolté à mi-octobre, Vespolina fin septembre.
Vinification	Fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox à température contrôlée.

Fermeture de bouteille nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be
bouchon en liège

Elevage 142 jours en barriques de chêne de 225 l. 100% en cave au moins 9 mois avant commercialisation. (sauf en juillet et en août)



Heures d'ouverture de notre magasin

du mardi au dimanche de 10h à 18h. En semaine de 10h à 18h. (sauf en juillet et en août)