

Nom	Nebbiolo Colline Novaresi Valplazza
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2032
Producteur	Rovellotti
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, plutôt minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Colline Novaresi
Cépages	100% nebbiolo
Pourcentage d'alcool	13,00% 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 Nebbiolo Valplazza a une couleur rouge rubis et séduit par son nez intense de cerise et de framboise, rehaussé de fines touches épicées et élégantes. En bouche, il dévoile une fraîcheur vibrante, portée par une acidité harmonieuse et des tanins délicats, typiques de ce cépage noble. Sa texture souple et sa finale persistante en font un vin d'une grande buvabilité, tout en gardant une personnalité affirmée. Accessible dans sa jeunesse mais capable d'évoluer avec grâce, le Valplazza est le compagnon idéal des viandes grillées, charcuteries artisanales et fromages affinés.

Servir sur	charcuterie, viande rouge sans sauce et grillade, fromages puissants ou vieilliss
Origine	Ghemme, sol composé d'argile acide qui donne de la structure aux vins.
Rendement	65 quintaux/ha
Vendange	Octobre.
Vinification	Fermentation alcoolique naturelle, malolactique en acier à température contrôlée, stabilisée à froid.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège

Élevage 12 mois en cuves inox. Vieillessement d'au moins 6 mois en bouteille.

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)

