

Nom	Ronco al Maso Vespolina
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
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% vespolina
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 découvrirez 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.

De couleur rouge rubis aux reflets violacés, le Vespolina séduit par ses parfums de framboise fraîche, de pétales de rose et de poivre délicat. En bouche, il se montre vif et élégant : une trame acidulée, des tanins soyeux et une finale poivrée persistante qui signe l'identité unique de ce cépage autochtone.

Servir sur	charcuterie, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux
Origine	Ghemme, sol composé d'argile acide qui donne de la structure aux vins. Petit vignoble de 0,4 ha exposé plein sud.
Rendement	65 quintaux/ha
Vendange	Fin septembre.
Vinification	Fermentation alcoolique en cuves inox, avec macération sur les peaux pendant environ 3-4 jours pour extraire couleur et tanins sans brutalité. La fermentation malolactique est également effectuée en inox à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	12 mois en cuves inox, suivi d'un repos en bouteille de quelques mois avant commercialisation.

