

Nom	Rosa del Rosa
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Proprietà Sperino
Appellation	DOC Nebbiolo d'Alba
Cépages	90% nebbiolo, 10% vespolina
Pourcentage d'alcool	13,00% vol

Description Luca, accompagné de sa femme Francesca, dirige aujourd'hui la Proprietà Sperino avec énergie, en mettant en évidence le cépage roi du Piémont : le Nebbiolo (appelé Spanna dans la région). La région de Lessona est moins connue que d'autres appellations piémontaises comme Barolo ou Barbaresco, mais elle bénéficie d'un sol riche en minéraux, idéal pour la culture du Nebbiolo. Ajoutez à cela des excursions thermiques importantes et vous obtiendrez des vins beaucoup plus fins et élégants que dans les Langhe.

Au cœur de la philosophie qui guide le domaine se trouve la recherche de la meilleure qualité possible dans le respect de la tradition du lieu. La passion humaine du vigneron se traduit par des projets et des investissements à long terme, par la patience d'attendre que le sol soit prêt, que les vignes poussent, que les raisins mûrissent et que le vin s'affine. En 1999, Paolo De Marchi et son fils Luca ont dépoussiéré la longue tradition familiale piémontaise dans le but de faire renaître les vins légendaires du Piémont septentrional. Proprietà Sperino est la réalisation d'un rêve. Le vin du premier millésime, 2004, a été mis sur le marché en 2006. Aujourd'hui, Proprietà Sperino possède huit hectares de vignobles au pied du Mont Rose. Six sont situés à Lessona et sont répartis entre les vignobles Belvedere, Ormeggio, Castagnola, Rava et Covà. Les deux hectares et demi restants sont le vignoble Madonna degli Angeli, situé dans le hameau de Forte, dans la région de Bramaterra. Un projet courageux d'« archéologie du vin » qui parle de passion.

Le Rosa del Rosa présente une couleur orangé-rosée. Au nez, des fruits rouges raffinés avec de subtiles nuances florales et épicées. En bouche, frais et équilibré, avec un caractère minéral, une structure pleine et une finale longue et persistante.

Servir sur apéritif, charcuterie, poissons cuits, grillés ou frits, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages puissants ou vieillis

Origine Les raisins sont cultivés en partie dans plusieurs vignobles de Lessona et en partie dans le vignoble Madonna degli Angeli à Bramaterra, sur des vignes âgées de 45 à 90 ans.

Vendange Vendange manuelle avec une sélection rigoureuse des meilleurs raisins.

Vinification Les raisins subissent un pressurage doux, suivi d'une fermentation contrôlée à basse température en cuves inox.

Fermeture de bouteille bouchon à vis

Elevage 6 mois sur lies en cuves inox.

Analytique Extrait sec : 27,89 g/l – acidité totale : 5,85 g/l – sucres résiduels : 1,19 g/l – pH : 3,35

Notes des critiques Vinous: 93

