

Naam	Ghemme Il Chioso dei Pomi
Jaartal	2020
Bewaarpotentieel	Tot eind 2040
Producent	Rovellotti
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, subtiele houttoets, fijne mineraliteit, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Ghemme
Druivensoorten	85% nebbiolo, 15% vespolina
Alcoholpercentage	14,00% vol
Omschrijving	In het hart van het Ricetto di Ghemme, een middeleeuwse vesting met geplaveide straatjes en historische muren, houdt de familie Rovellotti al generaties lang de kunst van het Piemonteese wijnmaken in ere. Vandaag de dag combineren de broers Antonello en Paolo Rovellotti respect voor traditie met een moderne aanpak, waarmee ze het unieke terroir van Alto Piemonte in volle glorie laten spreken.

Het domein omvat 16 hectare zorgvuldig bewerkte wijngaarden, gelegen op de moreneheuvels van Ghemme. De klei- en mineraalrijke bodems zijn ideaal voor Nebbiolo, het emblematische druivenras van Piemonte, lokaal Spanna genoemd, aangevuld met Vespolina, Uva Rara en Erbaluce.

De filosofie van Rovellotti steunt op vinificatie volgens lokale tradities: nauwkeurige fermentaties en lange rijping in grote, traditionele eikenhouten vaten behouden de elegantie en het karakter van de wijnen. Dit resulteert in cuvées van grote zuiverheid, waarin de typische kenmerken van het terroir volledig tot uiting komen.

De wijnen van Rovellotti overtuigen door balans, diepgang en authenticiteit. De Ghemme DOCG en Riserva behoren tot de meest nobele uitdrukkingen van Nebbiolo: krachtig, verfijnd en met een indrukwekkend bewaarpotentieel. De toegankelijkere cuvées bieden direct plezier met helder en expressief fruit, terwijl de Erbaluce-wijnen frisse, levendige aroma's toevoegen aan het gamma.

Met Rovellotti ontdek je niet alleen wijnen van grote Piemonteese elegantie, maar ook de ziel van een familiebedrijf dat diep verankerd is in zijn terroir. Erfgoed, passie en vakmanschap komen samen in authentieke, tijdloze wijnen.

De Chioso dei Pomi heeft een diepe robijnrode kleur met granaatreflecties. In de neus is hij intens en elegant, met aroma's van rijpe frambozen, viooltjes en delicate bloemen, aangevuld met zachte specerijen, leer en een vleugje tabak. In de mond is hij vol en goed gestructureerd, met stevige maar zachte tannines, terwijl de frisse zuurgraad voor perfecte balans zorgt. Een klassieke Ghemme, diep, verfijnd en persistent, waarin de aromatische charme van Nebbiolo samenkomt met de kruidige toets van Vespolina, een wijn met een prachtig bewaarpotentieel.

Serveren bij	rood vlees met saus, pluimwild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Het historische wijndomein van de familie Rovellotti bevindt zich in de Barragiola-streek, in het hart van de appellatie. Het domein beslaat ongeveer 3 hectare en is gelegen op een zuid- tot zuidwestelijke helling. De bodem bestaat uit morainische afzettingen die rijk zijn aan klei en mineralen.
Opbrengst	50 qt/ha.
Oogst	Eind september - begin oktober.
Vinificatie	De alcoholische gisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks met gecontroleerde temperatuur. Er wordt een lange maceratie toegepast om aroma's, kleur en structuur te extraheren. De malolactische gisting verloopt volledig in roestvrij staal.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	De wijn rijpt 36 maanden in grote eikenhouten vaten uit de Jura. Daarna volgt een minimale flesrijping van 9 maanden.

