

Naam	Ghemme Riserva Costa del Salmino
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2041
Producent	Rovellotti
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Ghemme
Druivensoorten	90% nebbiolo, 10% 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 toegankelijker 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 Costa del Salmino is de meest nobele uitdrukking van Rovellotti's vakmanschap. Diepe robijnrode kleur met granaatkleurige glans. Het betoverende boeket opent met delicate viooltjes en rozen, gevolgd door donkere toetsen van zwarte bes, rijpe braam en subtiele specerijen. In de mond is hij vol en krachtig, gedragen door stevige maar perfect geïntegreerde tannines. De warmte en aromatische rijkdom zijn prachtig in balans, met een lange, aanhoudende afdronk.

Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	De wijngaard ligt op de heuvels van Ghemme, in het historische gebied van de appellatie, en beslaat ongeveer 2 hectare. De ligging is zuid/zuidwest. De bodem bestaat uit morenegronden, rijk aan klei en mineralen, ontstaan uit gletsjerafzettingen.
Opbrengst	50 qt/ha.
Oogst	Handmatige oogst: Nebbiolo halverwege oktober, Vespolina eind september.
Vinificatie	Alcoholische en malolactische gisting in roestvrijstalen tanks bij gecontroleerde temperatuur.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	42 maanden in grote eikenhouten vaten uit de Jura, gevolgd door minimaal 9 maanden op fles.

