

Naam	Nebbiolo Colline Novaresi Valplazza
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Rovellotti
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, vrij mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Colline Novaresi
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcoholpercentage	13,00% 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 Nebbiolo Valplazza heeft een robijnrode kleur en een intens aroma van kers en framboos, met fijne, elegante kruidige tonen. In de mond is hij levendig en fris, met harmonieuze zuurgraad en delicate, typische Nebbiolo-tannines. Zijn soepele textuur en aanhoudende afdronk maken hem toegankelijk, zonder dat hij zijn karakter verliest.

Serveren bij	charcuterie, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Ghemme, bodem bestaande uit zure klei die structuur aan de wijnen geeft.
Opbrengst	65 qt/ha
Oogst	Oktober.
Vinificatie	De wijn ondergaat een natuurlijke alcoholische gisting, gevolgd door malolactische gisting in roestvrijstalen tanks bij gecontroleerde temperatuur.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	12 maanden in roestvrijstalen tanks. Vervolgens minimaal 6 maanden rijping op fles.

