

Naam	Ronco al Maso Vespolina
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
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% vespolina
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, verijnd 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 Ronco al Maso Vespolina heeft een robijnrode kleur met paarse schakeringen. Hij verleidt met aroma's van verse frambozen, rozenblaadjes en fijne peper. In de mond is hij levendig en elegant, met een frisse structuur, zijdezachte tannines en een aanhoudende, peperige afdronk die het karakter van deze inheemse druif perfect weerspiegelt."

Serveren bij	charcuterie, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Ghemme, een bodem van zure klei die structuur aan de wijnen geeft. Klein wijngaardje van 0,4 ha, volledig op het zuiden gelegen.
Opbrengst	65 qt/ha.
Oogst	Eind september.
Vinificatie	De alcoholische gisting gebeurt in roestvrijstalen tanks, met een maceratie van 3-4 dagen om op een zachte manier kleur, aroma's en fijne tannines uit de schillen te halen. Ook de malolactische fermentatie verloopt in roestvrij staal onder gecontroleerde temperatuur.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	12 maanden in roestvrijstalen tanks.

