

Naam	Rosa del Rosa
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Proprietà Sperino
Appellatie	DOC Nebbiolo d'Alba
Druivensoorten	90% nebbiolo, 10% vespolina
Alcoholpercentage	13,00% vol

Omschrijving

Luca en zijn vrouw Francesca leiden met passie het wijndomein Proprietà Sperino, waar ze zich richten op de koning van de Piemonte drui ven: Nebbiolo (in de regio bekend als Spanna). Hoewel Lessona minder bekend is dan appellaties als Barolo en Barbaresco, biedt de mineraalrijke bodem er ideale omstandigheden voor Nebbiolo. De grote temperatuurverschillen resulteren bovendien in wijnen die verfijnder en eleganter zijn dan die uit de Langhe.

De filosofie van Proprietà Sperino draait om het streven naar topkwaliteit, met groot respect voor de regionale tradities. De passie van de wijnmaker komt tot uiting in langetermijnprojecten en investeringen, waarbij geduld een sleutelrol speelt: wachten tot de bodem perfect is, de wijnstokken volgroeid zijn, de druiven rijpen en de wijn zijn hoogtepunt bereikt. In 1999 bliezen Paolo De Marchi en zijn zoon Luca nieuw leven in de Noord-Piemontese familietradities, met als doel de legendarische wijnen uit deze streek te laten herleven. Deze droom kwam tot leven met de eerste jaargang van 2004, die in 2006 op de markt werd gebracht. Vandaag de dag omvat het domein acht hectare wijngaarden aan de voet van de Monte Rosa, waarvan zes hectare in Lessona, verdeeld over de wijngaarden Belvedere, Ormeggio, Castagnola, Rava en Covà. De overige tweeënhalve hectare bevinden zich in de Madonna degli Angeli-wijngaard, gelegen in het gehucht Forte in de regio Bramaterra. Dit gedurfde project van "wijnarcheologie" getuigt van pure passie en vakmanschap.

De Rosa del Rosa heeft een oranje-rode kleur. In de neus verfijnd rood fruit met subtiele bloemige en kruidige nuances. Fris en evenwichtig in de mond, met een mineraal karakter, een volle structuur en een lange, aanhoudende afdronk.

Serveren bij

aperitief, charcuterie, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, krachtige of belegen kaas

Oorsprong

De druiven groeien deels in verschillende wijngaarden in Lessona en deels in de wijngaard Madonna degli Angeli in Bramaterra, met wijnstokken van 45 tot 90 jaar oud.

Oogst

Handmatige oogst, waarbij enkel de beste druiven worden geselecteerd.

Vinificatie

De druiven ondergaan een zachte persing, gevolgd door een gecontroleerde gisting bij lage temperatuur in roestvrijstalen vaten.

Flesafsluiting

schroefdop

Opvoeding

6 maanden sur lies in roestvrijstalen vaten.

Analytisch

Droogextract: 27,89 g/l - totale aciditeit: 5,85 g/l - restdsuikers: 1,19 g/l - pH: 3,35

Recensentscores

Vinous: 93

