Parusso

ROVELLA LANGHE DOC BIANCO

Ottenuto da una selezione di uve Sauvignon blanc (piante superiori a 20 anni), prodotte nei vigneti situati in Castiglione Falletto e Monforte d'Alba. Il Rovella è un vino di grande evoluzione.

Vendemmia: uva raccolta rigorosamente a mano con la massima cura in piccole ceste forate.

Vinificazione: dopo una pressatura soffice, viene trasferito in piccoli recipienti, dove svolge sia la fermentazione alcolica che malolattica e qui matura a contatto con i suoi lieviti.

Affinamento: in bottiglia a temperatura controllata di 15°C

Colore: brillante, giallo paglierino carico.

Profumo: fine, aromatico, intenso di ribes bianco.

Sapore: caldo, equilibrato con aromi di pompelmo e bergamotto. Bellissima complessità nell'invecchiamento.

Temperatura di servizio: dai 12°C ai 14°C.

Abbinamenti: accompagna bene alcuni dei tipici antipasti regionali quali il vitello tonnato, il peperone alla piemontese, la carne cruda. Ottimo con piatti di pesce saporiti, salmone, aragosta e formaggi stagionati.

Formati: bottiglia da L. 0,750; L. 1,500.