

Azienda Agricola Rossotto

di DESTEFANIS GIANPAOLO

AZIENDA VITIVINICOLA

L'**Azienda Agricola Rossotto**, di proprietà della famiglia *Destefanis*, prende il nome dalla località omonima situata nel Comune di *Montelupo Albese*, lungo la strada panoramica Alba-Bossolasco, al confine con Diano d'Alba. La sua nascita risale all'inizio del '900, ma l'imbottigliamento dei vini prodotti è iniziato negli anni '60 con il nonno *Fortunato*.

E' un'azienda vitivinicola a conduzione familiare, in cui le pratiche colturali e di vinificazione sono curate, ormai da più di venti anni, dal nipote enotecnico *Gianpaolo*.

La vite, che rappresenta la coltura principale dell'azienda, viene coltivata sui versanti collinari meglio esposti, in modo da ottenere un'uva di ottima qualità, con un numero limitato di interventi fitosanitari.

I vigneti si estendono per una superficie di circa 4,5 ettari e sono costituiti dai seguenti vitigni: *Dolcetto, Barbera, Nebbiolo, Chardonnay, Pinot Nero, Brachetto, Cabernet Sauvignon*.

All'interno della cantina vi è un locale adibito alla degustazione dove potrete valutare personalmente la qualità e la genuinità dei nostri vini.


WINE FARM

The **Rossotto Farm** owned by *Destefanis* family, takes its name from the place located in the town of *Montelupo Albese*, along the scenic Alba-Bossolasco road, bordering the town of Diano d'Alba. Its origins dates back to the beginning of XXth century, but the bottling of the produced wines started in the Sixties thanks to grandfather *Fortunato*.


It is a family-run wine farm where cultivation methods and wine-making methods have been managed now for more than 20 years by the graduate enologist and nephew *Gianpaolo*.

The vine, which represents the main growing of the farm, is grown on the best exposed hillsides, in order to produce high-quality grapes, with a limited number of plant health measures. The vineyards cover an area of approximately 4.5 hectares and include the following vine varieties: *Dolcetto, Barbera, Nebbiolo, Chardonnay, Pinot Nero, Brachetto, Cabernet Sauvignon*.

Inside the cellar you can find a tasting room where you can personally evaluate the quality and the authenticity of our wines.

 L'**Azienda Agricola Rossotto** si trova a soli 10 km da Alba e a 40 km da Asti, situata ad un'altitudine di circa 500 metri s.l.m. da cui è possibile ammirare l'affascinante paesaggio delle Langhe con le sue colline e i castelli che dominano i vigneti circostanti.

Nelle giornate limpide è visibile l'intero arco alpino occidentale su cui dominano il Cervino, il Monte Rosa e il Monviso.

 The **Rossotto Farm** is located 10 Km from Alba and 40 Km from Asti. By wine farm, located at an altitude of 500 meters, you can admire the amazing landscape of Langhe with its hills and castles which overlook the surrounding vineyards. During sunny days it is possible to see the entire western Alps dominated by the peaks of Cervino, Monte Rosa and Monviso.



www.scdmultimedia.it



Autostrada A6 Torino/Savona uscita *Marene*

Autostrada A21 Torino/Piacenza uscita *Asti Est* e proseguimento con **Autostrada A33** Asti/Cuneo uscita *Alba*

Azienda Agricola Rossotto

di DESTEFANIS GIANPAOLO

via Pilone Sorba, 16 - 12050 Montelupo Albese (CN)

Tel./Fax: (+39) 0173.617240

e-mail: info@rossottovini.it

www.rossottovini.it



di DESTEFANIS GIANPAOLO

Azienda Agricola Rossotto



DOLCETTO D'ALBA DOC



GENERALITÀ

Si presenta piuttosto robusto e carico di colore, per cui potrà essere apprezzato al meglio dopo un anno di maturazione e conservato a lungo in bottiglia.

DETAILS

Rather strong and full of color, it can be appreciated at most after one year of maturation and stored for a long time in the bottles.

COLORE: Rosso rubino con riflessi violacei.

PROFUMO: Vinoso caratteristico e fruttato.

SAPORE: Asciutto gradevolmente amarognolo con una acidità moderata e un buon corpo.

INDICAZIONI: Da servire alla temperatura di 16-18 °C. Si abbina molto bene con le carni bianche e rosse, e con formaggi di media stagionatura.

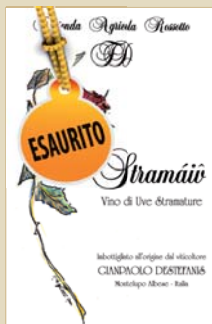
COLOR: Ruby red with violet hues.

AROMA: Aroma: Winery and fruity.

TASTE: Dry pleasantly bitter with a moderate acidity and a good body.

INSTRUCTIONS: Serve at 16-18 °C. It matches very well to white meats and red meats, and to slightly aged cheese.

STRAMÁÛ



GENERALITÀ

Questo vino è frutto della vinificazione di uve Brachetto lasciate appassire naturalmente in vigna per circa 40gg oltre la data abituale di vendemmia.

DETAILS

This wine is the product of wine-making methods of Brachetto grapes naturally dried on the vine for about 40 days after the usual date of grape harvest.

COLORE: Rosso granato.

PROFUMO: Abbastanza intenso e persistente, in cui si percepisce l'aroma primario dell'uva Brachetto, accompagnato dal bouquet formatosi durante la maturazione.

SAPORE: Leggermente dolce, pieno, morbido ed alcolico. Retrogusto aromatico molto persistente.

INDICAZIONI: Da servire alla temperatura di 16 °C. Si abbina con dolci farciti al cioccolato, torroni e con alcuni formaggi stagionati.

COLOR: Garnet.

AROMA: Quite intense and persistent, it is possible to perceive the primary aroma of Brachetto grapes, together with a bouquet formed during the maturation.

TASTE: Slightly sweet, full, soft and alcoholic. Very lasting aromatic aftertaste.

INSTRUCTIONS: Serve at 16 °C. It matches very well to pastries filled with chocolate, nougat and some mature cheeses.

NEBBIOLO DOC



GENERALITÀ

L'affinamento in botte di rovere per 12 mesi conferisce al prodotto una maggiore rotondità e pienezza. Si ottiene quindi un miglioramento organolettico e una maggiore stabilità nel tempo delle peculiarità del vino. Infine, viene lasciato riposare ancora in bottiglia (in posizione orizzontale) per almeno 6 mesi.

DETAILS

Thanks to the ageing in oak barrels for 12 months, the product is rounder and more full-bodied. So you reach an organoleptic enhancement and a stronger stability in time of the features of the wine. After the bottling the wine stands in bottles (horizontally) for min. 6 months.

COLORE: Rosso rubino più o meno carico con riflessi granato.

PROFUMO: Fruttato e caratteristico, tenue e delicato, che si accentua e perfeziona con l'invecchiamento.

SAPORE: Secco, giustamente tannico da giovane, vellutato ed armonico.

INDICAZIONI: Da servire alla temperatura di 16-18 °C. Si abbina con carni rosse o di selvaggina e con formaggi stagionati.

COLOR: More or less intense ruby red with garnet hues.

AROMA: Fruity and distinctive, soft and delicate, it improves and becomes accentuated with aging.

TASTE: Dry, fairly tannic when young, velvety and harmonious taste.

INSTRUCTIONS: Serve at 16-18 °C. It matches very well to red meats or wild game meats and mature cheeses.



Azienda Agricola Rossotto
di DESTEFANIS GIAMPAOLO

BARBERA D'ALBA DOC



GENERALITÀ

L'affinamento in botte di rovere per 12 mesi permette di ottenere un vino più morbido ed equilibrato, con una maggiore propensione all'invecchiamento.

DETAILS

Thanks to the ageing in oak barrels for 12 months, the wine obtained is softer and equilibrated, with a stronger possibility of ageing.

COLORE: Rosso rubino intenso con tendenza al rosso granato.

PROFUMO: Vinoso, intenso, fruttato e caratteristico.

SAPORE: Asciutto, sapido, armonico e con un buon corpo.

INDICAZIONI: Da servire alla temperatura di 16-18 °C. Si abbina bene con carni rosse, bianche e formaggi di media stagionatura.

COLOR: Deep ruby red tending to garnet.

AROMA: winery, intense, fruity and distinctive.

TASTE: Dry, tangy, harmonious with good body.

INSTRUCTIONS: Serve at 16-18 °C. It matches very well to white meats and red meats, and medium-aged cheese.

LANGHE FORTUNATO DOC



GENERALITÀ

Si ottiene dall'unione di Cabernet Sauvignon con un po' di Pinot nero. Affinato in barriques per 13 mesi, più 6 mesi in bottiglia, resiste bene all'invecchiamento. Il nome è stato scelto in onore e ricordo del nonno Fortunato, fondatore dell'azienda.

DETAILS

The wine is produced from the combination of Black Pinot and Cabernet Sauvignon. It is aged in oak barrels for 13 months, and 6 months in bottle; good resistance to aging. This name has been chosen in honor and in memory of the grandfather, founder of our farm.

COLORE: Rosso granato intenso.

PROFUMO: Fine e complesso.

SAPORE: Robusto e caratteristico che, dopo un adeguato periodo di maturazione, manifesta una rotondità e una armonia gratificanti. Retrogusto persistente.

INDICAZIONI: La temperatura consigliata per il consumo è di 18°-20°C. Si abbina con carni rosse o di selvaggina e con formaggi stagionati.

COLOR: Deep garnet red.

AROMA: Light and complex.

TASTE: Strong and distinctive taste which, after an appropriate period of maturation, shows a roundness and a gratifying harmony. It has a lasting aftertaste.

INDICAZIONI: The recommended temperature is 18°-20°C. It matches very well to white meats and red meats, and to slightly aged cheese.