

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.



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



PARTICULARITÀ

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.

LANGHÉ PINOT NERO DOC



PARTICULARITÀ

Ritardando l'epoca della vendemmia si ottiene un vino di acidità moderata e una gradazione alcolica sostenuta.

DETAILS

The wine is produced from Pinot nero. It is aged in oak barrels for 13 months, and 6 months in bottle; good resistance to aging.

COLORE: Rosso rubino, trasparente, che con l'invecchiamento raggiunge tonalità rosso aranciate.

PROFUMO: Fruttato (ciliegia, lampone, mora) e floreale (violetta, rosa).

SAPORE: Elegante, morbido e leggero, poco tannico.

INDICAZIONI: Si abbina bene sia ai primi (risotto, tagliatelle con tartufo) che con i secondi piatti delicati o agrodolci. Accompagna molto bene anche i formaggi stagionati e le ricette a base di zucca

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.

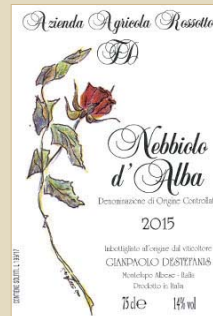


www.rossottovini.it

Azienda Agricola Rossotto

di DESTEFANIS GIANPAOLO

NEBBIOLO DOC



PARTICULARITÀ

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.

BARBERA D'ALBA DOC



PARTICULARITÀ

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 CABERNET SAUVIGNON DOC



PARTICULARITÀ

Affinamento in barriques per circa 12 mesi più 6 mesi in bottiglia.

DETAILS

It is aged in oak barrels for 13 months, and 6 months in bottle.

COLORE: Rosso granato intenso.

PROFUMO: Complesso e vivace che ricorda i profumi del bosco (mirtillo, more, ribes nero). Contiene inoltre sentori di peperone, rabarbaro, prugna, eucalipto e tabacco.

SAPORE: Mestoso, pieno e ampio, con tannini che sanno di Iquirizia. Con il passare del tempo si arricchisce con aromi terziari speziati e balsamici.

ABBINAMENTI: Si abbina molto bene con le carni rosse (arrostiti, brasati, grigliate) o di selvaggina e con formaggi stagionati. È quindi un ottimo vino per le pietanze grasse e ricche di sapori.

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.