

Cantine Rossi

AZIENDA AGRICOLA ROSSI GABRIELE



Az. Vitivinicola Rossi Gabriele

Da anni mio nonno e, ancor prima, mio bisnonno coltivavano e vinificavano uve; per lo più il vino ottenuto veniva venduto sfuso sul territorio piemontese, soprattutto nella città di Torino, grazie alla enogastronomia di proprietà di famiglia.

Nel 2002, terminati gli studi da enotecnico, mio nonno mi chiese se avessi voluto prendere in mano le redini dell'azienda. Ho voluto cimentarmi in questa grande avventura e spero di vedere realizzato il mio sogno di bambino "da grande voglio fare un grande vino". Spinto dal mio entusiasmo, con volontà e costanza ho perseguito l'obiettivo di aumentare la superficie vitata dell'azienda e di poter far conoscere le mie produzioni al di fuori del territorio albese; ho deciso di investire nella tecnologia, dal vigneto alla cantina, per poter produrre vini di maggior qualità, pur sapendo che se si vuole ottenere un buon vino bisogna partire da buona uva, che si può avere solo curando il vigneto con amore e costruendo un legame intenso con la terra.

L'azienda agricola Cantine Rossi nasce così nel 2002 a Priocca, piccolo paesino nel sud del Piemonte, all'interno del territorio Roero. Tra queste fertili terre, in questo particolare microclima, sulle morbide colline dominate da noccioleti, frutteti, boschi e, soprattutto, vigneti, si trovano le vigne dell'azienda che ci regalano eleganti vini ricchi di storia e territorio. Negli anni è aumentata la superficie dei vigneti ed oggi, oltre a quelli di famiglia nel comune di Priocca, l'azienda ne conduce altri nel comune di Govone per un totale di 10 Ha di vigneto e 3 Ha di noccioleto.





Rossi Gabriele wine producing firm

Since years my grandfather and, even before, my great-grandfather had been growing grapes and producing wine; mostly produced wine was sold by measure in Piedmont region and, above all, in the city of Turin, thanks to my family's food-and-wine connoisseurship.

In the 2002, once I finished my studies as wine-grower, my grandfather asked me if I wanted to take over the reins of the firm. I wanted to measure myself against this big adventure and I hope to see my child's dream be fulfilled "when I grow up I want to make a great wine". Eagerly, with will and costance, I pursued my aim to increase the firm's lands planted with wines and to let my productions be known beyond the Alba territory; I decided to invest in technology, from the vineyard to the cellar, in order to produce wine of better quality, even if I knew that if I wanted to get a good wine I had to start from good grapes, that you can have by looking after the vineyard with love and building a strong bond with the land.

In that way Cantine Rossi wine producing firm was born in 2002 in Priocca, a small village in the south of Piedmont, inside the Roero territory. In these fertile soils, in this particular microclimate, on the sweet hills domed by hazel groves, orchards, woods and, above all, vineyards, you can find the firm's vineyards that give us elegant wines rich in history and territory. During these years the vineyards' surface has been increasing and today, beyond the family's ones in Priocca, the firm is managing others in the village of Govone for a total of 10 hectares of vineyards and 3 hectares of hazel groves.





Barbera d'Alba doc "Calicanto"

Le uve che danno origine a questo vino provengono dalle colline dei comuni di Priocca e Govone. Il prodotto ottenuto dall'unione delle diverse uve ci garantisce un prodotto elegante, strutturato e dagli ottimi aromi.

PROCESSO PRODUTTIVO:

Vendemmia: ha inizio verso la metà di settembre e prosegue fino alla prima decade di ottobre; l'uva, accuratamente raccolta, viene disposta in piccole ceste e successivamente conferita in cantina.

Vinificazione: L'uva arrivata in cantina viene diraspata e pigiata, al mosto ottenuto vengono aggiunti lieviti selezionati e attivatori di fermentazione, che favoriscono una giusta macerazione. La durata è di circa 10 giorni, ad una temperatura massima di 34 gradi, durante i quali vengono effettuati 3 rimontaggi al giorno per ottimizzare l'estrazione di colore e tannini.

Affinamento: Il vino si affina in vasca fino al periodo di febbraio-marzo, prima del mese di dicembre viene aumentata la temperatura in cantina per favorirne la fermentazione malolattica, successivamente viene imbottigliato e mantenuto nelle nostre cantine fino alla messa in commercio.

CARATTERISTICHE:

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: delicato, ricorda piccoli frutti di bosco e leggero sentore di vaniglia

Sapore: gusto pieno e armonico, leggermente tannico

Temperatura di servizio: in ampi calici a una temperatura di 15° C

Abbinamenti gastronomici: particolarmente indicati primi saporiti, e formaggi stagionati

Formato: 0.750 l o magnum 3 l

Da Bersi: Preferibilmente entro 3 anni.

VIGNA:

Vitigno: 100% Barbera

Altezza s.l.m.: 250MT s.l.m.

Esposizione solare: Sud – Sud-Ovest

Cepi per ettaro: 4.800

Tipo di allevamento: Guyot

Kg di uve per ettaro: 10.000 kg

Terreno: sabbie argillo-calcaree

Anno impianto: 1975

The grapes that give rise to this wine come from the hills of Priocca and Govone. The product got from the combination of different grapes guarantee us an elegant, structured product, with wonderful flavours.

PRODUCTION PROCESS:

Grape harvest: it begins around in the middle of September and goes on the first ten days of October; grapes, thoroughly harvested are put in small baskets and then taken to the cellar.

Wine-making: when the grapes arrive in the cellar grape-stalks are removed and grapes are pressed; selected yeast and fermenters which aid maceration are added to the must. This process lasts about ten days at a maximum temperature of 34°C, during which must is pumped over grapes dregs three times a day, in order to optimize the colour and tannin extraction.

Fining: The wine is fined in the tank till February-March; before December the temperature in the cellar is increased in order to aid the malolactic fermentation, then wine is bottled and kept in our cellars till the product is marketed.

FEATURES:

Colour: ruby-red with purple glares

Fragrance: airy, it remembers small soft fruits and a light vanilla scent

Taste: full and harmonic taste, a bit tannic

Drinking temperature: in wide glasses at a temperature of 15°C

Food combination: we particularly suggest tasty first dishes and ripe cheese

Size: 0.750 lt or magnum 3 lt

To Drink: preferably within 3 years

VINEYARD:

Vine: 100% Barbera

Height a.s.l.: 250 m a.s.l.

Exposure to sunlight: South-South West

Stumps per hectare: 4,800

Cultivation type: Guyot

Kg of grapes per hectare: 10,000

Land: clay-calcareous sands

Plant year: 1975





Langhe Dolcetto doc “Il Principe”

Vitigno fra i più antichi del Piemonte; per la produzione di questo vino vengono selezionate uve coltivate nel comune di Priocca d’Alba.

PROCESSO PRODUTTIVO:

Vendemmia: avviene manuale in piccole ceste nella prima decade del mese di settembre.

Vinificazione: L’uva arrivata in cantina viene diraspata e pigiata, al mosto ottenuto vengono aggiunti lieviti selezionati che permettono l’innesco della fermentazione. La macerazione dura circa 6-7 giorni ad una temperatura massima di 30 gradi. Durante la fermentazione vengono effettuati 3 rimontaggi al giorno che ottimizzano l’estrazione dei colori e fissano i profumi.

Affinamento: Il vino, terminata la fermentazione alcolica, viene travasato in serbatoi dove effettua la fermentazione malolattica prima del mese di dicembre. In questi contenitori viene mantenuto fino al mese di marzo quando viene imbottigliato, la commercializzazione ha inizio nei mesi di marzo-aprile.

CARATTERISTICHE:

Colore: rosso rubino con leggeri riflessiaranciati

Profumo: caratteristico, tenue e delicato che ricorda la ciliegia

Sapore: secco, di buon corpo, vellutato con caratteristico retrogusto amarognolo.

Temperatura di servizio: in ampi calici a una temperatura di 15° C

Abbinamenti gastronomici: ottimo con i primi, delicato con le carni bianche

Formato: 750 ml

Da Bersi: Preferibilmente entro 2 – 3 anni

VIGNA:

Vitigno: 100% Dolcetto

Altezza slm: a 250 mt s. l.m.

Esposizione solare: est_sud-est

Cepi per ettaro: 4.500

Tipo di allevamento: Guyot

Kg di uve per ettaro: 10.000

Terreno: Argille calcaree bianco-grigiastre

Anno impianto: 1980

It is one of the oldest vine in Piedmont; for the production of this wine we select grapes grown in Priocca d’Alba.

PRODUCTION PROCESS:

Grape harvest: we harvest grapes manually in small baskets in the first ten days of September.

Wine making: grapes-stalks are removed and grapes are pressed; we add selected yeast to the must which let fermentation be started. Maceration lasts about 6-7 days at the maximum temperature of 30°C. During fermentation must is pumped over grapes dregs three times a day, in order to optimize the colour extraction and flavour fixing.

Fining: the wine, once fermentation is finished, is poured in tanks where the malolactic fermentation carries out before December. In these tanks it is kept till March when it is bottled while its marketing begins in March-April.

FEATURES:

Colour: ruby-red with light orange glares

Fragrance: Characteristic soft and airy which remembers cherry taste

Taste: dry, full-bodied, velvety with a distinguishing bitterish aftertaste

Drinking temperature: in wide glasses at a temperature of 15°C

Food combination: wonderful with first dishes and delicate with white meat

Size: 0.750 lt

To Drink: preferably within 2-3 years

VINEYARD:

Vine: 100% Dolcetto

Height a.s.l.: 250 m a.s.l.

Exposure to sunlight: East-South East

Stumps per hectare: 4,500

Cultivation type: Guyot

Kg of grapes per hectare: 10,000

Land: white-grey, calcareous clays

Plant year: 1980





Langhe Nebbiolo doc “Lucifero”

Vitigno fra i più antichi del Piemonte, per la produzione di questo vino vengono selezionate le migliori uve coltivate nel comune di Priocca d’Alba.

PROCESSO PRODUTTIVO:

Vendemmia: dopo uno scrupoloso diradamento e un’accurata cernita si giunge alla vendemmia che avviene, manuale, in piccole ceste tra la seconda e la terza decade di ottobre.

Vinificazione: l’uva, conferita in cantina viene diraspata, pigiata ed avviata alla fermentazione utilizzando ceppi di lieviti selezionati. La temperatura di macerazione è 34 C° per circa una settimana, viene successivamente mantenuta intorno ai 25 C° per 4-5 giorni per ottimizzare l’estrazione dei tannini dolci.

Affinamento: effettuate le operazioni di svinatura, il vino viene travasato in vasca e qui effettua la fermentazione malolattica prima della fine dell’inverno. Successivamente viene imbottigliato e mantenuto nelle nostre cantine fino alla messa in commercio.

CARATTERISTICHE:

Colore: rosso rubino con riflessi granati

Profumo: molto fruttato ed ampio con sentori di viola e lampone

Sapore: fresco ed avvolgente con tannini morbidi e ben fruttati

Temperatura di servizio: in ampi calici a una temperatura di 18°- 20° C

Abbinamenti gastronomici: ottimo con primi e secondi strutturati

Formato: 0.750 l o magnum 3 l

Da Bersi: Preferibilmente entro 4 – 5 anni

VIGNA:

Vitigno: 100% Nebbiolo

Altezza slm: 250 mt s.l.m.

Esposizione solare: Sud -Est

Ceppi per ettaro: 4.800

Tipo di allevamento: Guyot

Kg di uve per ettaro: 9.000

Terreno: sabbie argillo-calaree

Anno impianto: 1975

It is one of the oldest vine in Piedmont; for the production of this wine we select the best grapes grown in Priocca d’Alba.

PRODUCTION PROCESS:

Grape harvest: after a scrupulous cluster thinning and a thorough trimming of clusters, we have the grape harvest which is carried out in small baskets between the first twenty days of October.

Wine-making: in the cellar grape-stalks are removed and grape are pressed; fermentation is started with selected yeast stumps; maceration temperature is 34°C for about one week, then it is kept at about 25°C for other 4-5 days in order to optimize the extraction of sweet tannins.

Fining: once the devatting operations are carried out, wine is poured in tanks and here the malolactic fermentation carries out before the end of the winter. Then it is bottled and kept in our cellars till it is marketed.

FEATURES:

Colour: ruby-red with garnet glares

Flavour: very fruity and wide with scents of violet and raspberry

Taste: fresh and enveloping with soft and good fruity tannins

Drinking temperature: in wide glasses at a temperature of 18°-20°C

Food combinations: wonderful with first dishes and structured second courses

Size: 0.750 lt or magnum 3 lt

To Drink: preferably within 4-5 years

VINEYARD:

Vine: 100% Nebbiolo

Height a.s.l.: 250 m a.s.l.

Exposure to sunlight: South East

Stumps per hectare: 4,800

Cultivation type: Guyot

Kg of grapes per hectare: 9,000

Land: clay-calcareous sands

Plant year: 1975



Roero Arneis Docg “Plenilunio”



Le uve che danno origine a questo vino provengono esclusivamente dalle colline circostanti il comune di Priocca nella località “sabbione” dove, filari selezionati posti in microclimi particolarmente vocati e la terra con un’alta percentuale di sabbia, donano un vino elegante e strutturato.

PROCESSO PRODUTTIVO:

Vendemmia: avviene manuale in piccole ceste nella prima decade del mese di settembre. Le ceste vengono riempite solo nella prima parte della giornata e nel primo pomeriggio l’uva viene pressata, questo procedimento permette di non far aumentare la temperatura dell’uva in cassetta con conseguente innesco di fermentazioni spontanee molto dannose per l’uva bianca.

Vinificazione: L’uva conferita in cantina viene pressata in modo soffice ed il mosto raccolto è lasciato sedimentare per un giorno a temperatura controllata. A questo punto il mosto pulito viene avviato alla fermentazione, aggiungendo lieviti selezionati. Quest’ultima avviene ad una temperatura massima di 18°C.

Affinamento: Terminata la fermentazione il vino viene mantenuto in vasca per 2 mesi a temperatura controllata per far sì che non avvenga la fermentazione malolattica. Per tutto questo periodo il vino rimane a contatto delle fecce fini di fermentazione. Nel mese di dicembre il vino viene travasato, filtrato e imbottigliato. La vendita inizia dopo 1 mese di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE:

Colore: cristallino, giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumo: intenso, fresco, fine e delicato con note floreali che ricordano il fiore di acacia

Sapore: elegante, armonico con leggera acidità che dona freschezza e sapidità

Temperatura di servizio: in calici stretti a una temperatura di 12° C

Abbinamenti gastronomici: antipasti, verdure, piatti a base di pesce, carni bianche, aperitivi

Formato: 0,750 l

Da Bersi: preferibilmente entro 2 anni.

VIGNA:

Vitigno: 100% Arneis

Altezza slm: 250mt s. l.m.

Esposizione solare: Sud -Ovest

Ceppi per ettaro: 5.200

Tipo di allevamento: Guyot

Kg di uve per ettaro: 10.000

Terreno: Sabbie argillo-calcaree

Grapes which give rise to this wine come exclusively from the hills surrounding the village of Priocca, in the place called “Sabbione” where selected rows, located in a particularly suited microclimate, and the land containing a high percentage of sand give elegant and structured wine.

PRODUCTION PROCESS:

Grapes harvest: it is carried out manually in small baskets in the first ten days of September; baskets are filled just in the first part of the day and grapes are pressed in the first hours of the afternoon; this process lets the temperature of the grapes in the baskets not increase; otherwise if temperature increases spontaneous fermentations can start and damage white grapes.

Fining: wine in the cellar is softly pressed and the must harvested is let sedimented for a day at a controlled temperature. At this point cleaned must starts fermenting, by adding selected yeast. Fermentation carries out at a maximum temperature of 18°C.

Fining: once fermentation is finished wine is kept in the tank for two months at a controlled temperature in order not to let malolactic fermentation begin; for all this time wine is kept in touch with good fermentation lees. In December wine is poured, filtered and bottled. The sell-off begins one month after the fining in bottle.

FEATURES:

Colour: crystallin, pale yellow with green glares

Flavour: strong, fresh, refined and delicate with flower scents which remembers the acacia flower

Taste: elegant, harmonic with a light acidity which gives freshness and tastiness

Drinking temperature: in tulip glasses at a temperature of 12°C

Food combinations: starters, vegetables, fish dishes, white meat, appetizers

Size: 750 ml

To drink: preferably within 2 years

VINEYARD:

Vine: 100% Arneis

Height a.s.l.: 250 m a.s.l.

Exposure to sunlight: South West

Stumps per hectare: 5,200

Cultivation type: Guyot

Kg of grapes per hectare: 10,000

Land: clay-calcareous sands

Plant year: 1975



Langhe Arneis Doc “Plenilunio”



Le uve che danno origine a questo vino provengono esclusivamente dalle colline circostanti il comune di Priocca nella località “sabbione” dove, filari selezionati posti in microclimi particolarmente vocati e la terra con un’alta percentuale di sabbia, donano un vino elegante e strutturato.

PROCESSO PRODUTTIVO:

Vendemmia: avviene manuale in piccole ceste nella prima decade del mese di settembre. Le ceste vengono riempite solo nella prima parte della giornata e nel primo pomeriggio l’uva viene pressata, questo procedimento permette di non far aumentare la temperatura dell’uva in cassetta con conseguente innesco di fermentazioni spontanee molto dannose per l’uva bianca.

Vinificazione: L’uva conferita in cantina viene pressata in modo soffice ed il mosto raccolto è lasciato sedimentare per un giorno a temperatura controllata. A questo punto il mosto pulito viene avviato alla fermentazione, aggiungendo lieviti selezionati. Quest’ultima avviene ad una temperatura massima di 18°C.

Affinamento: Terminata la fermentazione il vino viene mantenuto in vasca per 2 mesi a temperatura controllata per far sì che non avvenga la fermentazione malolattica. Per tutto questo periodo il vino rimane a contatto delle fecce fini di fermentazione. Nel mese di dicembre il vino viene travasato, filtrato e imbottigliato. La vendita inizia dopo 1 mese di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE:

Colore: cristallino, giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumo: intenso, fresco, fine e delicato con note floreali che ricordano il fiore di acacia

Sapore: elegante, armonico con leggera acidità che dona freschezza e sapidità

Temperatura di servizio: in calici stretti a una temperatura di 12° C

Abbinamenti gastronomici: antipasti, verdure, piatti a base di pesce, carni bianche, aperitivi

Formato: 0,750 l

Da Bersi: preferibilmente entro 2 anni.

VIGNA:

Vitigno: 100% Arneis

Altezza slm: 250mt s. l.m.

Esposizione solare: Sud -Ovest

Ceppi per ettaro: 5.200

Tipo di allevamento: Guyot

Kg di uve per ettaro: 10.000

Terreno: Sabbie argillo-calcaree

Grapes which give rise to this wine come exclusively from the hills surrounding the village of Priocca, in the place called “Sabbione” where selected rows, located in a particularly suited microclimate, and the land containing a high percentage of sand give elegant and structured wine.

PRODUCTION PROCESS:

Grapes harvest: it is carried out manually in small baskets in the first ten days of September; baskets are filled just in the first part of the day and grapes are pressed in the first hours of the afternoon; this process lets the temperature of the grapes in the baskets not increase; otherwise if temperature increases spontaneous fermentations can start and damage white grapes.

Fining: wine in the cellar is softly pressed and the must harvested is let sedimented for a day at a controlled temperature. At this point cleaned must starts fermenting, by adding selected yeast. Fermentation carries out at a maximum temperature of 18°C.

Fining: once fermentation is finished wine is kept in the tank for two months at a controlled temperature in order not to let malolactic fermentation begin; for all this time wine is kept in touch with good fermentation lees. In December wine is poured, filtered and bottled. The sell-off begins one month after the fining in bottle.

FEATURES:

Colour: crystallin, pale yellow with green glares

Flavour: strong, fresh, refined and delicate with flower scents which remembers the acacia flower

Taste: elegant, harmonic with a light acidity which gives freshness and tastiness

Drinking temperature: in tulip glasses at a temperature of 12°C

Food combinations: starters, vegetables, fish dishes, white meat, appetizers

Size: 750 ml

To drink: preferably within 2 years

VINEYARD:

Vine: 100% Arneis

Height a.s.l.: 250 m a.s.l.

Exposure to sunlight: South West

Stumps per hectare: 5,200

Cultivation type: Guyot

Kg of grapes per hectare: 10,000

Land: clay-calcareous sands

Plant year: 1975





Confezioni Holder





MAGNUM 3 Lt





AZIENDA AGRICOLA ROSSI GABRIELE - VIA A. DE GASPERI, 1 PRIOCCA (CN)
TEL./FAX. +39-0173-616406 MOB. +39-339-2603188 E-MAIL gabriele.rossi42@virgilio.it