



ROSSELLO

casa fondata nel 1920

Vini e Spumanti





Past. Present. Future.
In one glass.



ROSSELLO
casa fondata nel 1920

L'Azienda

Fondata nel 1920 dal Cav. Bernardino Rossello e condotta successivamente dal figlio Pietro la Casa Vinicola Rossello si è imposta con la produzione di vini classici piemontesi e pregiati spumanti. La filosofia che ha da sempre accompagnato lo sviluppo aziendale si basa sull'accurata selezione delle uve, primo ed importante presupposto per ottenere vini di qualità. Nel tempo, attraverso moderne tecniche di vinificazione, sono stati elevati gli standard produttivi fino ad ottenere i vini dell'attuale gamma.

Le cantine Rossello hanno puntato alla diversificazione dei loro prodotti, rivolgendosi ad un pubblico eterogeneo, accontentando così sia i grandi intenditori che i giovani consumatori. Una differenziante scelta aziendale ha portato la Rossello a prediligere negli anni il canale diretto con il consumatore finale, preservando l'esclusività del proprio marchio senza entrare nei grandi circuiti distributivi. Questa visione è stata volta al mantenimento di una gamma di prodotti elitari, gestiti con l'ottica di servizio al cliente. Attraverso quattro generazioni di passione per i grandi vini, la Rossello continua a rispecchiare nel presidente Dino e nel figlio Giulio, gli stessi principi del fondatore ed i valori che accompagnano i vini Rossello sulla tavola dei consumatori da quasi cento anni.



La storia

Da più di 90 anni siamo sulle tavole degli Italiani con i nostri prodotti.



La qualità

È il nostro punto di forza ed il primo valore che ci tramandiamo da quattro generazioni.



La fiducia

La nostra clientela è consolidata ed affezionata da molti anni.

Questo per noi è il migliore riconoscimento e la più grande soddisfazione.



L'esclusività

Abbiamo scelto di servire direttamente i nostri clienti.

Questo per preservare l'esclusività del nostro marchio offrendo prodotti elitari.



*Il rapporto qualità prezzo
Vini di alta qualità ad un prezzo commerciale.*



*Il servizio
Ti dedicheremo un referente che ti seguirà al meglio,
con sensibilità, costanza e tempestività.*



*Puntualità, correttezza e relazione
Queste sono per noi le basi sulle quali
costruire un rapporto che va oltre quello tra fornitore e cliente.
Rapporto che secondo il nostro credo meglio si esprime in partnership.*





Le bollicine



Gran Rosè di Pinot

Spumante extra dry ottenuto dalla vinificazione in rosato di uve Pinot Nero appositamente selezionate e spumantizzate seguendo il metodo Charmat. Il delicato bouquet, la sua rotondità e pienezza al palato, fanno di questo spumante un vino unico, particolarmente adatto come aperitivo e con primi e secondi a base di pesce. Servire a 6-8 °C.



Brut di Pinot

Ottenuto da uve Pinot Nero vinificate in bianco, il Brut di Pinot sprigiona le caratteristiche raggiunte dalla spumantizzazione secondo il metodo Charmat. Il fine e persistente perlage e la piacevole acidità, tipica di questa tipologia di spumante, ne fanno un prodotto dall'estrema piacevolezza. Perfetto come aperitivo e adatto ad accompagnare a tutto pasto qualsiasi portata a base di verdura, carne bianche e pesce. Servire a 6-8 °C.



Milord

Metodo Classico Tradizionale

Millesimato

Il Milord è il Principe indiscusso della linea di spumanti Rossello nato dalla scrupolosa scelta e vinificazione in bianco di uve Pinot Nero rifermentate in bottiglia secondo il Metodo Classico Tradizionale. Per il raggiungimento delle caratteristiche organolettiche che lo distinguono, viene affinato sui lieviti per un minimo di 24 mesi.

Si presenta di colore cristallino, dal finissimo perlage e dal fragrante bouquet caratteristico di questa pregiata lavorazione.

Servire a 4-6 °C.



I Blend



Colbiano

Vino bianco pétillant dal colore giallo paglierino carico con riflessi dorati, profumo delicato, sapore soavemente fruttato. Si addice particolarmente ai piatti freddi ed è ottimo come aperitivo.
Servire a 8-10 °C.



Libato

Prezioso vino bianco leggero, dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo piacevolmente delicato, asciutto e sapido al palato. Si accompagna piacevolmente agli antipasti, pesce e piatti freddi.
Servire a 8-10 °C.



Sovirò

Il Sovirò è un vino rosato giovane che mantiene integre tutte le caratteristiche di gusto e profumo. Si accompagna piacevolmente ai piatti freddi ed è ottimo come aperitivo.
Servire a 8-10 °C.

I bianchi classici



**Roero
Arneis**
D.O.C.G.

Vino pregiato della zona del Roero dal colore giallo paglierino, dal profumo e sapore delicatamente fruttato. L'intensità al palato e la sua freschezza ne fanno uno dei bianchi di riferimento del nord Italia. Servire a 8-10 °C.



Gavi
del Comune di Gavi
D.O.C.G.

Questo prezioso vino è una gemma nella collana dei vini del Piemonte. Lo distinguono il delicato profumo che ricorda la frutta fresca, il colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ed il sapore secco con fondo piacevolmente acidulo. Perfetto per accompagnare un menu a base di pesce. Servire a 8-10 °C.



Cortese
dell'Alto Monferrato
D.O.C.

Vino di colore giallo paglierino con profumi delicati di frutti di bosco. Sapore asciutto, gradevolmente ammandorlato e dalla piacevole acidità. Servire a 8-10 °C.



**Langhe
Chardonnay**
D.O.C.

Dai migliori vigneti delle Langhe, è ottenuto questo vino bianco dal gusto armonico. Dotato di buona persistenza, dal corpo elegante, delicato, e dalla spiccata personalità ed importanza, lo Chardonnay si sposa con i primi piatti di verdure, risotti di pesce, carni bianche e pesce alla griglia. Servire a 8-10 °C.



I rossi classici d'Asti



Grignolino d'Asti D.O.C.

Prezioso e raro, il Grignolino è considerato uno tra i più caratteristici vini piemontesi.

Il colore rosso rubino chiaro, il gusto morbido, il profumo grazioso e delicato rendono questo vino adatto per antipasti come pure per piatti più impegnativi.
Servire a 14-16 °C.



Barbera d'Asti D.O.C.G.

Invecchiata in botti di legno acquista un colore rosso granato, profumo vinoso e sapore austero. Viene così trasformata dal tempo che la rende raffinata, degna di bottiglia e perfetta come accompagnamento a cibi robusti.

Servire a 16-18 °C.

Langhe e monferrato



Langhe Dolcetto D.O.C.

Nasce dai caratteristici vigneti delle Langhe, si distingue dal colore rosso rubino con vivaci riflessi, dal tenue bouquet di frutta fresca e dal sapore morbido ed equilibrato. Si accompagna bene con tutte le pietanze e si può senz'altro definire un vino da tutto pasto. Servire a 12-14 °C.



Barbera del Monferrato D.O.C.

Famoso vino delle colline del Monferrato, la Barbera si presenta con caratteristico colore rosso rubino, profumo vinoso e gusto sapido. Piacevole vino da tutto pasto. Servire a 12-14 °C.

I rossi classici d'Alba



Dolcetto d'Alba D.O.C.

Popolarissimo vino delle Langhe, il Dolcetto d'Alba ricopre un ruolo importante nella viticoltura di questa zona. Colore rosso porpora con riflessi violacei, bouquet fruttato, vinoso e sapore piacevolmente caratteristico fanno di questo vino un elegante accompagnamento per antipasti, primi piatti e pietanze non troppo robuste.
Servire a 12-14 °C.



Barbera d'Alba D.O.C.

Affinata in grandi botti di legno per un breve periodo, la Barbera d'Alba acquista un colore rosso rubino intenso, un bouquet persistente ed un sapore asciutto, pieno ed armonico. É particolarmente adatta a piatti forti ma può anche accompagnare bene primi piatti tradizionali.
Servire a 14-16 °C.



Nebbiolo d'Alba D.O.C.

Il re dei vitigni piemontesi nella sua veste originale, il Nebbiolo d'Alba é un classico che non può mancare nella cantina di un vero intenditore. Colore rosso rubino con riflessi granato, bouquet fruttato e floreale che tende ad accattivanti sentori complessi e speziati. Il sapore asciutto ben equilibrato nei tannini e con ottima persistenza in bocca, fa sì che questo meraviglioso vino si accompagni egregiamente con importanti primi e secondi piatti.
Servire a 16-18 °C.



La De.C.O. Cortemilia



Dolcetto d'Alba D.O.C. - De.C.O. Cortemilia

Sicuramente uno dei prodotti più significativi del panorama enogastronomico delle Langhe, il Dolcetto d'Alba nato dalla viticoltura eroica dei vigneti terrazzati di Cortemilia, sprigiona caratteristiche organolettiche che elevano il suo livello qualitativo. Profumi floreali, fruttati e fragranti, accompagnati da quelli di confettura e spezie; sapori altrettanto complessi ma rotondi e sorretti da un'ottima acidità che si rispecchia anche nella parte visiva attraverso il suo colore rosso porpora con riflessi violacei che arrivano sino a ricordare le tonalità della veste cardinalizia, rendono questo Dolcetto d'Alba D.O.C. sicuramente uno dei più interessanti della sua categoria. Dal 2014 il Dolcetto d'Alba D.O.C. prodotto esclusivamente con uve provenienti dal Comune di Cortemilia è stato insignito della De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine).

Il Canalis nel suo dizionario storico-geografico dei comuni piemontesi, risalente alla prima metà dell'ottocento, cita più volte il "Dolcetto di Cortemilia" come vino di alta qualità. La coltivazione della vite ed in particolare del Dolcetto erano infatti tra quelle principali della zona. Prodotto in numero limitato di bottiglie.

Servire a 12-14 °C.



I grandi classici



Barbaresco D.O.C.G.

Il Barbaresco è tra i vini più nobili e pregiati d'Italia. L'affascinante colore rosso granato con riflessi aranciati, il bouquet intrigante e caratteristico ed il sapore pieno, complesso e persistente, fanno del Barbaresco un vino dall'eleganza unica.

Per il raggiungimento della piena esaltazione delle sue caratteristiche organolettiche si consiglia di aprire la bottiglia almeno 3 ore prima dell'assaggio.

Servire a 16-18 °C.



Barolo D.O.C.G.

L'aristocrazia dei vini piemontesi è rappresentata da un vino di antiche e nobili origini, il Barolo. Anch'esso figlio del vitigno Nebbiolo, il Barolo necessita di un affinamento minimo di 38 mesi prima di potersi fregiare del suo nome. All'interno del periodo di affinamento è previsto un ciclo minimo di 18 mesi in legno che arricchisce il prodotto sotto tutti gli aspetti. Colore rosso granato con riflessi aranciati, bouquet intrigante e complesso ed un sapore pieno ed austero rendono il Barolo una perla nel panorama vinicolo mondiale.

Per il raggiungimento della piena esaltazione delle sue caratteristiche organolettiche si consiglia di aprire la bottiglia almeno 3 ore prima dell'assaggio.

Servire a 16-18 °C.

I vini da dessert



Moscato d'Asti D.O.C.G.

Il Moscato d'Asti, re dei vitigni aromatici, è particolarmente adatto come accompagnamento alla pasticceria e ai dolci tradizionali. Il suo colore giallo dorato ed il bouquet intenso ed aromatico nel quale si possono ritrovare piacevolissimi sentori di frutta a bacca bianca e fiori freschi, vengono impreziositi dal sapore persistente quanto delicato ed equilibrato. Queste caratteristiche di estrema finezza accompagnate dalla vitalità del suo perlage, fanno di questo Moscato d'Asti D.O.C.G. un prodotto esclusivo e di grande qualità.
Servire a 6-8 °C.



Brachetto d'Acqui D.O.C.

Colore rosso rubino di tenue intensità, sapore dolce e fruttato ed il bouquet delicatamente muschiato rendono inconfondibile il Brachetto d'Acqui, vino prodotto dalle pregiate uve del vitigno Brachetto. Accompagna perfettamente i dessert, dolci in genere e frutta secca.
Servire a 6-8 °C.



Collezione
Le Dame
Grappe monovitigno
in vetro soffiato a mano.

Secondo l'antico metodo di distillazione a bagnomaria di pure vinacce, si sono ottenute queste finissime e gradevolmente profumate grappe di monovitigno, confezionate in preziose bottiglie di vetro soffiato a mano.

La prestigiosa collezione comprende

“Dama Viola”
Grappa di Moscato

“Dama Gialla”
Grappa di Nebbiolo
affinato in barrique

“Dama Rossa”
Grappa di Dolcetto

“Dama Rosa”
Grappa di Gavi

“Dama Bianca”
Grappa di Arneis

Una elegante serie da godere in prima persona o regalare, lasciando un ricordo indelebile.



Grappa
di
Nebbiolo da Barolo
barricata

Produce dalla distillazione di vinacce di Nebbiolo e
presenta un colore ambrato, profumo in
caratteristico, sapore asciutto.



Grappa di Nebbiolo da Barolo barricata

Nasce da una rigorosa selezione di vinacce di Nebbiolo coltivato nella zona di Barolo e dall'arte sapiente del mastro distillatore.

L'utilizzo sia dell'impianto a vapore continuo che dell'impianto tradizionale discontinuo a bagnomaria riesce a conferire a questa grappa una personalità unica e a esaltare gli aromi ed i pregi dell'uva di origine.

Il vibrante gusto di frutta secca, mandorle e prugne, il sapore asciutto e persistente ed il profumo intenso e penetrante fanno di questo distillato una perla assolutamente da non perdere.

L'imponente bottiglie con tappo in sughero esalta la sua importanza ed il caratteristico colore ambrato.



Grappe pregiate

Grappa Pieve Antica

Classica grappa ottenuta dalla distillazione di vinacce delle Langhe. Sprigiona un bouquet fine ed intenso con caratteristica corposità e fragranza. Conclude piacevolmente ogni ottimo pranzo.

Grappa di Barolo

Pregiata grappa nata dall'accurata scelta delle migliori vinacce di uve Nebbiolo da Barolo. Profumo fine ed intenso e la inimitabile morbidezza, sono le caratteristiche che distinguono questo prestigioso distillato. Per l'intenditore, il piacere di un bicchiere di Grappa di Barolo è il miglior modo per concludere con classe un menù di qualità.

Barolo Chinato

Dall'antica ricetta piemontese si ottiene questo vino aromatizzato che prende vita dall'invecchiamento del Barolo e dall'infusione di erbe in esso.

Sentori di china calissaia, rabarbaro, genziana e cardamomo, caratterizzano, tra le altre spezie ed erbe, le note tipiche del bouquet di questo vino dalle antiche origini.

Oggi gustato liscio come ottimo digestivo, vi fara' rivivere la sua lunga storia ad ogni sorso.



Lemonis Liquore di limoni

Questo delicatissimo liquore con un deciso e forte carattere, nasce da una lunga infusione dei migliori limoni di Sicilia.

Oltre ad un gradevole profumo di limone, unisce caratteristiche digestive sia bevuto ghiacciato, con ghiaccio o liscio.



ROSSELLO

casa fondata nel 1920



Rosello Cav. Bernardino

Via Bergolo, 10 - 12074 - Cortemilia - ITALY

Tel. +39 0173 81844 - Fax +39 0173 81846

info@rossellovini.it - www.rossellovini.it