



PIEMONTE, San Marzanotto

ROVERO

La famiglia Rovero coltiva da tempo immemorabile i vigneti siti sulle prime colline del Monferrato che, a sud di Asti, offrono impareggiabile terreno per coltivazione di uve che danno vita a grandi vini. L'azienda agricola Rovero è composta da circa 25 ettari di terreno collinare; di questi circa 20 sono coltivati a vigneto ed i restanti a frutteto, orto e seminativo. I vini dell'azienda Rovero sono prodotti nel rispetto della tradizione, ma con l'ausilio di moderna tecnologia, per offrire al consumatore la miglior produzione delle colline astigiane. In quanto ai distillati, siamo di fronte ad una delle migliori realtà nazionali. La grande tradizione dei F.lli Rovero nella distillazione si traduce in grappe e distillati armoniosi, estremamente convincenti e di impossibile imitazione. La distillazione, effettuata solo nel periodo di svinatura ed utilizzando esclusivamente vinaccia fresca, consente di ottenere grappe di eccezionale finezza per deliziare i palati dei più raffinati ed esigenti intenditori.



SAN MARZANOTTO

VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

MONFERRATO BIANCO VILLA GUANI DOC



Sauvignon



COLORE: giallo tendente al verde

PROFUMO: fruttato intenso con sentori di agrumi, banana e melone

SAPORE: pieno, intenso e avvolgente



minestre, pesce



0,75lt

BARBERA D'ASTI SANPANSÉ DOC



Barbera



COLORE: rosso rubino piuttosto intenso

PROFUMO: bouquet fragrante e continuo

SAPORE: caratteristico del vitigno che si ritrova schietto



minestre asciutte, pollame, selvaggina da piuma, antipasti di carni e formaggi delicati



0,75lt

BARBERA D'ASTI SUPERIORE ROUVÉ DOC



Barbera



COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: intenso di frutta con note di tabacco

SAPORE: ampio e persistente



piatti importanti di carni rosse, selvaggina da pelo, grandi formaggi stagionati



0,75lt

BARBERA MONFERRATO VIVACE MANDORLO DOC



Barbera



COLORE: rosso brillante

PROFUMO: fragrante, allegro e continuo

SAPORE: riempibocca per robustezza e corpo



primi piatti in salsa, carni bianche, arrostiti di pesce, spiedini, ratatouille, bolliti, formaggi di media stagionatura

ROVERO



0,75lt

GRIGNOLINO D'ASTI LA CASALINA DOC



Grignolino



COLORE: rosso rubino chiaro con riflessi cerasuoli

PROFUMO: delicato e caratteristico con sentore di arachidi

SAPORE: asciutto su fondo amarognolo



antipasti, minestre



0,75lt

MONFERRATO ROSSO LAJETTO DOC



Pinot Nero



COLORE: rosso rubino quasi trasparente

PROFUMO: note di ciliegia, bacche mature e sfumature tostate

SAPORE: buona struttura con piacevole complessità



costine di maiale, anatra, coniglio, costolette di agnello, polpette, formaggi in genere



0,75lt

BRACHETTO DOC



Brachetto



COLORE: rosso rubino, brioso e allegro

PROFUMO: dichiarato aroma di rosa bulgara

SAPORE: marcata vena dolce e pastosa, fresco e frizzante



frutta fresca e dolci a base di frutta

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI

