

Étoiles du Nord



Rossello Cav. Bernardino

Barolo DOCg 2013

- Druif: 100% Nebbiolo
- Terroir: Alta Langa, 350m hoogte, guyot gesnoeide 20 jaar oude stokken; middelzwaar leem met een beetje klei, 2e helft van oktober 2009 geogst
- Vinificatie: Selectief geplukt, met de hand ontsteeld, 38 maanden op RVS vergist waarvan 36 maanden op hout met regelmatig oversteken
- Kleur: Granaatrood met een oranjig randje
- Neus: Zacht, prettig etherisch met, anderzijds, een perzikzoetje en viooltjes
- Smaak: Een droge maar volle en stevige smaak van donker rood fruit en amarene-kersen, met aristocratisch maar fluwelen en harmonisch karakter en met karakteristieke amandel in de nasmaak. Nog ietsje langer lucht geven, brengt het initiële 'power'-karakter overigens verlichting; de elegantie neemt toe
- Bij: Grootse wildgerechten, stevigere risotto
- Temperatuur: 16°-18°, met minimaal een uur of drie lucht voor het proeven

Étoiles du Nord



Rosello Cav. Bernardino

Barbera d'Asti DOCg Superiore 2014

Druif: 100% Barbera

Terroir: Alta Langa, 250m hoogte, guyot gesnoei-
de 25 jaar oude stokken; middelzwaar
leem met een beetje klei, 1e helft van
oktober geoogst

Vinificatie: Selectief geplukt, met de hand ontsteeld,
op RVS vergist waarna 12-16 maanden
rijping op hout

Kleur: Robijn/granaatrood met een bruinrandje
reeds door de oudering

Neus: Prettig etherisch, met florale en fruittonen
en rijpe bosvruchten

Smaak: Droog maar rustig mondgevoel, met body
en harmonische ouderdom in de structuur
met veel rood en blauw fruit.
Even wat lucht brengt ook in de smaak
florale hints los, en rijpe bosvruchten

Bij: Stevig vlees, finghi en antipasto

Temperatuur: 16°-18°

Étoiles du Nord



Rosello Cav. Bernardino Barbaresco DOCg 2014

Druif: 100% Nebbiolo

Terroir: 400m hoogte, guyot gesnoeide 20 jaar oude stokken; middelzwaar leem met een beetje klei, 2e helft van oktober 2010 geoogst

Vinificatie: Selectief geplukt, met de hand ontsteeld, op RVS vergist waarna 24 maanden rijping op hout met regelmatig oversteken.

Kleur: Granaatrood met een oranje randje

Neus: Wat etherische tonen en licht hout gaan over in zachte maar duidelijke viooltjesgeur

Smaak: Complex vol maar zacht smaakpalet, veel verschillend rood en blauw fruit dat eindigt in een lange nasmaak van vanille en kaneel, met nauwelijks merkbare tannine

Bij: Elegante (vlees)gerechten; licht wild en dergelijke, en steviger visgerechten. Of als dessertwijn...

Temperatuur: 16°-18°, liefst met drie uurtjes ademtijd

Étoiles du Nord



Rosello Cav. Bernardino

Dolcetto d'Alba DOC, De.C.O. Cortemilia 2016

Druif: 100% Dolcetto d'Alba van Cortemilia

Terroir: 500m hoogte, guyot gesnoeide 15 jaar oude stokken; middelzwaar leem met een beetje klei, 2e helft van september 2015 geoogst

Vinificatie: Selectief geplukt, met de hand ontsteeld, op RVS vergist en 4 maanden rijping

Kleur: Robijnrood met wat purper en violet; 'kardinaalrood' dus

Neus: Veel bloemen (lelie!) en licht fruit en wat amandelen met frisse boslucht en heel zachte stalligheid

Smaak: De neus zet zich voort waar wat lichte jam-migheid bijkomt van rijpe zowat balsamico-gemarineerde aardbei maar ook citroen en rijpe grapefruit, met funghi en kruiden allerhand. Dat alles dan wel met mooie zuren en een lange finish met duidelijk opkomende amandelsmaak.

Bij: Elegante lichte (vlees)gerechten; licht wild en dergelijke. Of middelzware kazen. Of zomaar.

Temperatuur: 12°-14°

Étoiles du Nord



Rosello Cav. Bernardino

Langhe DOC Chardonnay De.C.O. Cortemilia 2016

Druif: 100% Chardonnay van Cortemilia

Terroir: 350m hoogte, guyot gesnoeide 25 jaar oude stokken; middelzwaar leem met een beetje klei, 1e helft van september 2014 geoogst

Vinificatie: Selectief geplukt, met de hand ontsteeld, op RVS vergist en gerijpt (zuurstofarm)

Kleur: Bleek stro

Neus: Witte en andere bloesems, en, vind ik zelf, de lucht van natte zandsteen en witte peper

Smaak: In het lichte mondgevoel (opvallend, voor een Chardonnay uit zo'n warme streek, 2900 uren cumulatieve zon-temperatuur...) proeven we een delicate, elegante body. Lichte hints van honing (maar geen boter!) vloeien over in groente- en fruittonen, naast de rijpe citrusbasis. In de nasmaak passeert weer een opvallend aanwezig kantje witte peper.

Bij: Vegetarische gerechten, wit vlees en vis. Of zomaar.

Temperatuur: 8°-10°

Étoiles du Nord



Rosello Cav. Bernardino

Roero Arneis DOCg 2016

Druif: 100% Arneis

Terroir: 300m hoogte, guyot gesnoeide 25 jaar oude stokken; mergelig leem, 1e helft van september 2015 geoogst

Vinificatie: Selectief geplukt, met de hand ontsteeld, op RVS vergist en gerijpt (zuurstofarm)

Kleur: Bleekgoud

Neus: Witte bloesem, basilicum en munt, thijm en kamille, waarna wat citrus- en niet te zoet tropisch fruit doorkomt

Smaak: Vol; mooie intense zachte structuur, met fraaie zuren en weer munt in de lange nasmaak

Bij: Perfect bij artisjok/munt-dip ... Maar ook bij kip en gevogelte, of courgette of andere gevulde groenten.

Temperatuur: 8°-12° (kan tegen een beetje warmte)

Étoiles du Nord



Rossello Cav. Bernardino; groots Piemontees



ROSSELLO

casa vinicola dal 1920

horeca – er werd ook altijd direct geleverd, niet via tussenhandel. Op de millenniumwisseling kwam de vierde generatie in de zaak; er wordt nu langzaam internationaal uitgebreid, maar met volledig behoud van de traditie.

De wijngaarden waar men mee werkt... Zijn niet de gemakkelijkste. De vanwege de steilte noodzakelijke terrasbouw geeft een uniek beeld van inmiddels eeuwenoude amfiteaters voor de wijn. Doordat de muren 'ook' van de lokale zand- en leisteen zijn opgetrokken, wordt veel zonnewarmte gevangen die 's nachts weer wordt vrijgegeven; ideaal voor een getemperd klimaat. Maar de smalle strookjes grond zijn natuurlijk lastig te bewerken; machines passen er niet op dus gaat alles met de hand. Ieder nadeel heft z'n voordeel: de kwaliteit gaat er door de persoonlijke aandacht vanzelfsprekend op vooruit.

Naast de diverse streekgebonden, zwaar bewaakte denominaties, heeft Rossello ook twee wijnen met stadgebonden denominaties, de De.C.O. (*Denominazione Comunale de Origine*), namelijk de Dolcetto d'Alba De.C.O. Cortemilia en de Langhe DOC, De.C.O. Cortemilia.

Cortemilia ligt overigens ongeveer 30km van Alba (van de Barbera, en van de witte truffels), van Barolo (van, .. nou ja) en van Acqui Terme (niet verrassend, van de thermen). Het is altijd beschouwd als het centrum van de IGP Piemonte hazelnoten, en is sinds een paar decennia in opkomst als streekcentrum van gastronomie in het algemeen.

Geschiedenis, en toekomst... In 1920 door Cavalier Bernardino Rossello begonnen uit liefde voor zijn streek, bij Cortemilia – al sinds mensenheugenis zomerresidentie van Turijnse en Milanese adel. In de jaren '60 en '70 (reeds!) zagen de tweede en derde generatie van de familie dat bulkwijnen maken uiteindelijk niet de richting was die men op wilde, en werd verdubbelde ingezet op kwaliteit boven volume. Toen al begon men met tele-sales, via de oude bedrade telefoon... waardoor men direct contact kon hebben met de klantenkring; voornamelijk families die goede wijn herkenden, en de exclusievere