



VINI • SPUMANTI • DISTILLATI

www.rossellovini.it



UN'AZIENDA VINICOLA DI FAMIGLIA
CHE PONE LE SUE BASI AGLI INIZI
DEL '900 IN UN TERRITORIO ESCLUSIVO



Bernardino Rossello
e la moglie Caterina.



Pietro e Dino Rossello,
seconda e terza generazione.



Dino e Giulio Rossello,
terza e quarta generazione.

1920

'50 - '70

2020



PASSATO, PRESENTE, FUTURO IN UN BICCHIERE.

1920

Il Cavalier Bernardino Rossello fondò la Rossello Vini nel **1920** spinto dall'amore per la sua terra, Cortemilia, teatro di ottimi vigneti terrazzati, e dalla **passione per il vino**.

1950

Dagli anni 50 Pietro e dagli anni 70 Dino, seconda e terza generazione Rossello, furono al comando dell'azienda. La spinta commerciale avvenne attraverso la moderna impostazione della vendita di quei tempi: il telemarketing. In questo modo è stato possibile instaurare un **rapporto diretto con il consumatore privato** consegnando il vino direttamente nelle famiglie italiane. Non solo, anche il **canale HO.RE.CA** è stato da sempre un punto di riferimento per la vendita dei vini Rossello: **ristorazione ed esercizi commerciali** rappresentano tuttora un'ampia sezione del mercato di riferimento.

2000

È stato poi l'arrivo di **Giulio Rossello, figlio di Dino, negli anni 2000**, a portare verso il centenario l'azienda con una nuova spinta verso la crescita e l'innovazione: la passione tramandata dalla famiglia e il suo background internazionale concedono ogni giorno **aperture a nuovi orizzonti e a nuovi possibili futuri**, in Italia e all'estero.



I VALORI

Una storia solida

Da più di 90 anni i nostri vini sono presenti nelle case delle famiglie italiane.

•

La qualità indiscussa

Produrre vini di qualità e di forte carattere territoriale è il nostro punto di forza.

•

La fiducia rassicurante

La nostra clientela è consolidata e affezionata da molti anni. Questo per noi è il migliore riconoscimento e la più grande soddisfazione.

•

L'esclusività dei nostri vini

Abbiamo scelto, e continuiamo a farlo, di servire direttamente i nostri clienti per preservare l'esclusività del nostro marchio.

•

Il filo diretto con noi

Un nostro addetto sarà vostro referente per consigliarvi al meglio sulla base dei vostri gusti ed esigenze, guidandovi nelle scelte per voi stessi e per i regali che vorrete fare alle persone a voi care.

•

Il servizio puntuale

I nostri vini saranno a casa vostra, in tutta Italia, sempre con puntualità e cortesia.





I VINI



LE BOLLICINE



GRAN ROSÉ 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.



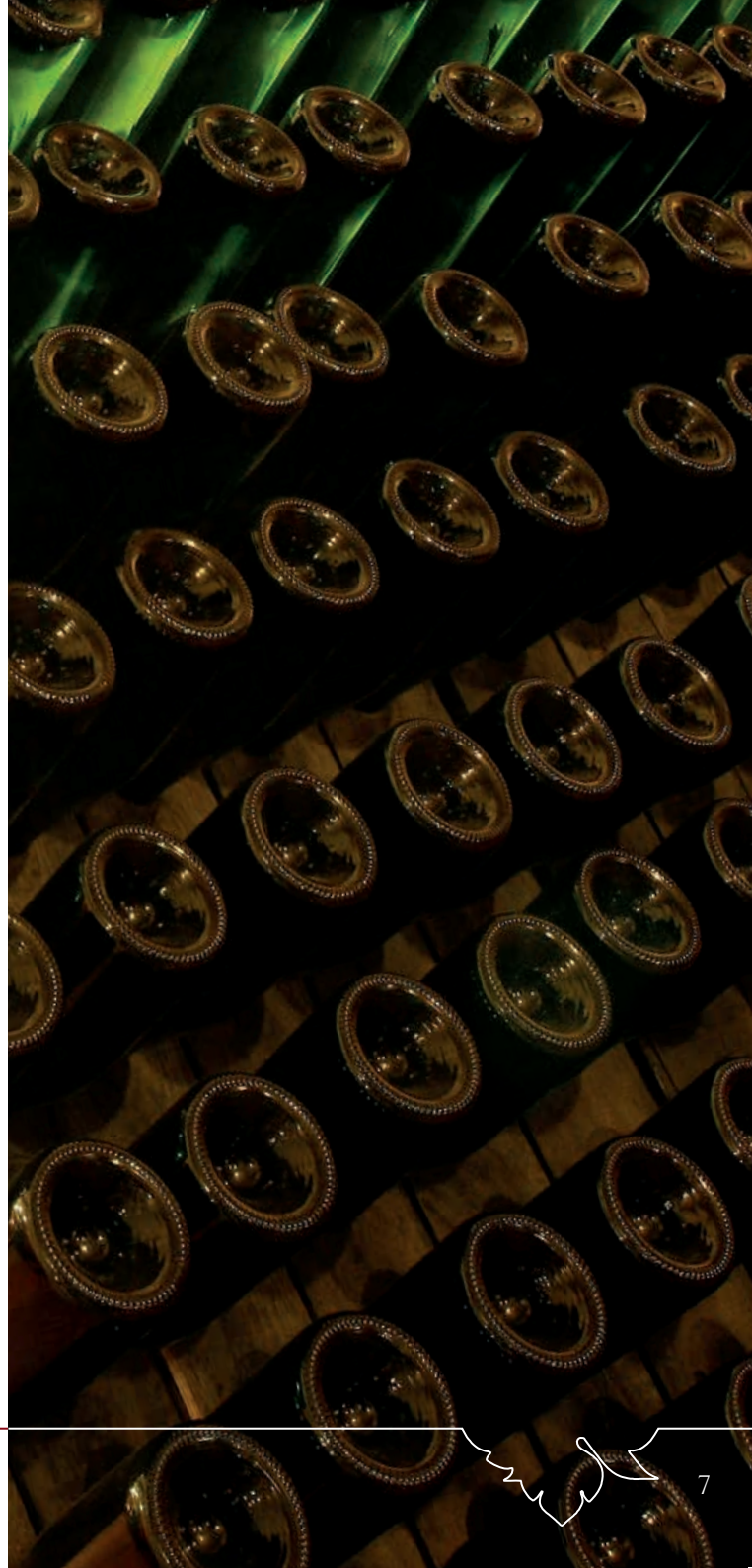
Anche
in versione
Magnum

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.

Disponibile nei formati 0,75 l e 1,5 l



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.



SOVIRÓ

Il Soviró 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 **menù a base di pesce**. Servire a 8-10 °C.



CORTESI
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.

LE TERRAZZE

Ciò che rende Cortemilia unica e affascinante sono gli spettacolari terrazzamenti in pietra che caratterizzano il paesaggio e il territorio dalle particolari condizioni climatiche (altitudine, pendenza dei vigneti ed escursioni termiche tipiche).

Questi terrazzamenti in pietra sono costruiti a secco con Pietre di Langa, una pietra autoctona unica e caratteristica che distribuire nel terreno durante le 24 ore il calore immagazzinato durante il giorno.

Questa meravigliosa funzione aiuta la vite e l'uva durante il periodo di maturazione ed in seguito, attraverso le lavorazioni, si potranno riscontrare nel bicchiere risultati altamente qualitativi.



BARBERA D'ALBA D.O.C.

Il vino Barbera non ha bisogno di presentazioni ma se si vuole degustarlo in un'altra forma, provate quanto conferito dal nostro terroir a questa varietà. Di grande struttura e unico carattere, rosso porpora, fruttato e persistente al palato. Il breve invecchiamento in rovere regala una piacevole nota che esalta le caratteristiche del vino con grande eleganza e finezza. Prodotto in numero limitato di bottiglie. Servire a 14-16 ° C



DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

Senza dubbio uno dei prodotti più significativi nel panorama enogastronomico delle Langhe, il Dolcetto d'Alba proviene anche dalla viticoltura eroica dei vigneti terrazzati di Cortemilia.

Aromi floreali, fruttati e di confettura e spezie: complessi ma rotondi e supportati da un'acidità eccellente che si riflette anche nel suo colore rosso-porpora con riflessi violacei che ricordano i colori della veste cardinalizia. Tutto questo si traduce in uno dei più interessanti Dolcetto d'Alba D.O.C. della sua classe.

Prodotto in numero limitato di bottiglie.
Servire a 14-16 ° C



LANGHE D.O.C. SAUVIGNON

Vino di grande eleganza e finezza.

Nel bouquet troviamo sentori erbacei, fruttati e floreali con richiami ai fiori di bosso.

Al palato è pieno, intenso e persistente. Grande vino da aperitivo, è ideale in abbinamento a piatti di pesce, ed a piatti piccanti e speziati.

Servire a 8-10 ° C



LANGHE D.O.C. CHARDONNAY

Varietà internazionale che esprime molto nel nostro terroir, questo Langhe D.O.C. Chardonnay è piacevole ed equilibrato con un'ottima acidità e un bouquet floreale che si fa ricordare.

Di buona persistenza, delicato, elegante e corposo. Di forte personalità, questo Langhe D.O.C. Chardonnay si abbina a piatti vegetariani, risotti di mare, carni bianche e pesce grigliato.

Prodotto in numero limitato di bottiglie.

Servire a 8-10 ° 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 MAGNUM SERIE LIMITATA CENTENARIO



BARBARESCO
D.O.C.G.

1,5 l
—



BAROLO
D.O.C.G.

Una preziosa **serie limitata di 100 Magnum** (1,5 l) numerati per percorrere assieme la strada verso il centenario del 2020. Un momento speciale da celebrare con chi ha fatto parte della nostra storia.

NEBBIOLO D'ALBA



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.

PIEMONTE E MONFERRATO



PIEMONTE D.O.C. DOLCETTO

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, perfetto accompagnamento dei piatti tipici della cucina piemontese. Piacevole vino **da tutto pasto**. Servire a 12-14 °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.

147



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.



PIEMONTE
D.O.C.
BRACHETTO

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



A photograph of five bottles of Rosello Grappa and Liqueurs arranged in a row. The bottles are made of clear glass and contain a golden liquid. The labels are white with black and gold text. The first bottle on the left is labeled 'Grappa di Moscato Novella'. The second bottle is labeled 'Grappa di Moscato Riserva Barrique'. The third bottle is labeled 'Grappa di Barbera Riserva Barrique'. The fourth bottle is labeled 'Grappa Pieve Antica'. The fifth bottle is partially visible and labeled 'Grappa Pieve Antica'. The bottles are set against a dark background, and their reflections are visible on the surface they are sitting on.

DISTILLATI E LIQUORI

Grappa
di Moscato Novella

ROSSELLO
S.A. FONDATA NEL 1988
42% vol. 700 ml e

Grappa
di Moscato Riserva
Barrique

ROSSELLO
S.A. FONDATA NEL 1988
42% vol. 700 ml e

Grappa
di Barbera Riserva
Barrique

ROSSELLO
S.A. FONDATA NEL 1988
42% vol. 700 ml e


Grappa
Pieve Antica
ROSSELLO
CORTEMILIA - ITALIA
PRODOTTO E BOTTIGLIATO PER ROSSELLO CAV. BERNARDINO - CORTEMILIA (AT) DA COD. ACC. IT60 ATAD00320X IN CANTIGLIE D'ASTI - ASTI (AT)


Grappa
Pieve Antica
invecchiata
ROSSELLO
CORTEMILIA - ITALIA

GRAPPE DI MONOVITIGNO



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.



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**.

GRAPPE DI MONOVITIGNO



GRAPPA
DI MOSCATO
NOVELLA

Grappa di Moscato. Distillazione con alambicco tradizionale piemontese a bagnomaria, invecchiata 6 mesi in acciaio. Delicata e fruttata.



GRAPPA
DI MOSCATO
RISERVA
BARRIQUE

Grappa Invecchiata. Vitigno di origine Moscato. Distillazione con alambicco tradizionale piemontese a bagnomaria, invecchiata 18 mesi in tonneau di Rovere di Slavonia e affinamento in barrique. Molto morbida, intensa e aromatica.



GRAPPA
DI BARBERA
RISERVA
BARRIQUE

Grappa Invecchiata. Vitigno di origine e provenienza Barbera, zona Monferrato. Distillazione con alambicco tradizionale piemontese a bagnomaria, invecchiata 18 mesi in tonneau di Rovere di Slavonia e affinamento in barrique. Secca e corposa.

GRAPPE “PIEVE ANTICA”



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
PIEVE ANTICA
INVECCHIATA

Grappa Invecchiata. Vitigno di origine e provenienza Piemonte, zona Monferrato. Distillazione con alambicco tradizionale piemontese a bagnomaria, invecchiata 12 mesi in tonneau di Rovere di Slavonia. Secca ed equilibrata.

COLLEZIONE “LE DAME”

GRAPPE MONOVITIGNO, IN VETRO SOFFIATO A MANO

Secondo l'antico metodo di **distillazione a bagnomaria di pure vinacce**, si ottengono 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

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

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. **Gustato liscio come ottimo digestivo**, vi farà rivivere la sua lunga storia ad ogni sorso.



OSPITALITÀ

VENITE A VISITARE LA NOSTRA CANTINA STORICA A CORTEMILIA!

Visita e degustazione

È possibile farci visita **7 giorni su 7**

in via Bergolo, 10 - 12074 Cortemilia (CN)

Lunedì - venerdì dalle **8.00 - 19.00**

Sabato e domenica: **9.00 - 17.00** (solo su prenotazione)

Per info e prenotazioni:

+39 0173 81844

+39 393 9878978

info@rossellovini.it

È possibile acquistare i nostri prodotti direttamente in cantina

Visita: www.rossellovini.it

ACQUISTI E INFO

DIRETTAMENTE A CASA VOSTRA

Il nostro personale specializzato vi consiglierà al meglio nella scelta dei prodotti Rossello. Effettuiamo **consegne direttamente franco domicilio**.

ORDINARE È FACILE!

- **Scrivi una mail:** info@rossellovini.it
- **Chiama** il 0173 81844 o il **numero verde** dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 18.00

È POSSIBILE EFFETTUARE IL PAGAMENTO CON:

- **Contrassegno** alla consegna
- **Carta di credito** al momento dell'ordine telefonico



CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

Effettuiamo consegne direttamente franco domicilio, con contributo spese di consegna da verificare a seconda delle proposte e della destinazione.

TERMINI DI CONSEGNA

La consegna è garantita **entro 10 giorni** dalla data dell'ordine.

ORARIO: 8.00 - 18.00

0173 81844 o **800 017430**



ROSSELLO CAV. BERNARDINO

Via Bergolo, 10 - 12074 Cortemilia (CN)

Tel: +39 0173 81844 / 800 017430

Fax: +39 0173 81846

info@rossellovini.it

www.rossellovini.it

 www.facebook.com/rossello1920

