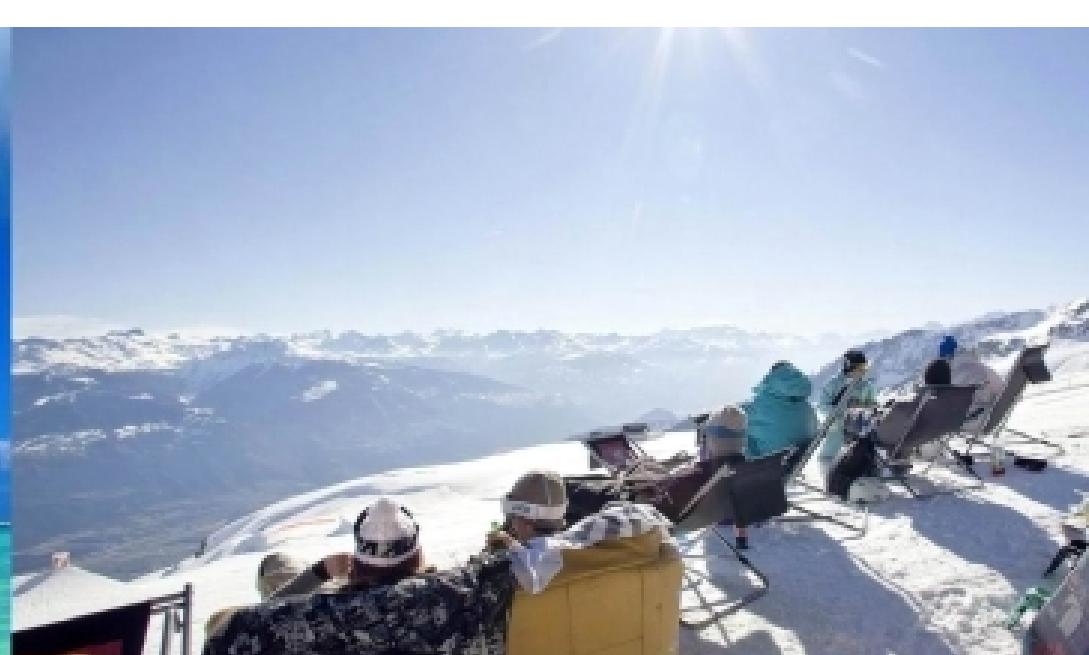


PEGASO NEWS



Ambizioso e unico, "I GEM" è un'esplosione di profumi e aromi fruttati ottenuto grazie a metodi di vinificazione innovativi.

Ideato e attentamente curato nelle varie fasi di produzione, dalla vigna alla bottiglia, da Davide e Simone, i gemelli primogeniti della quarta generazione della famiglia Rolfo, "I GEM" è il vino a loro dedicato.

La storia di questo vino ha origine nel lontano 2016 quando i due gemelli, che frequentavano il primo anno di studi di Enologia, decidono di piantare un ettaro di nebbiolo. Questo vigneto, proprio come i loro studi, sarebbe cresciuto e avrebbe dato vita ad un prodotto che li avrebbe rappresentati.

È così che in un caldo pomeriggio di Aprile 2020, i due gemelli arrivano alla conclusione che da quel vigneto vogliono creare un vino unico e fuori dagli schemi: non un classico Nebbiolo, ma un Rosato 100% Nebbiolo, ottenuto con tecniche innovative e usate da pochi altri per la vinificazione dei rosati, in particolare la criomacerazione e la crioselezione.

Questi due metodi permettono, grazie al freddo, di prolungare il contatto tra bucce e mosto, limitando la cessione del colore e favorendo l'estrazione di aromi e profumi primari, che rendono il Langhe DOC Rosato I GEM un vino intenso, fresco e vivace, caratterizzato da note fruttate.

In particolare, dopo una breve criomacerazione sulle bucce per circa 8 ore, il rosato subisce una soffice pressatura. Si passa poi alla fase di fermentazione, che dura per circa quindici giorni, a temperatura controllata. Per terminare il processo, dopo quarantacinque giorni di affinamento in vasche di acciaio, il vino viene imbottigliato.

Lanciato sul mercato nel 2021, questo vino ha fin da subito riscontrato un grande successo tra gli esperti del settore, spingendosi oltre i confini nazionali.

Ottimo da gustare con gli aperitivi, I GEM si abbina bene anche con antipasti, risotti e fritture di pesce.

Attentamente curato nelle varie fasi di produzione, questo vino è un vero e proprio omaggio a Davide e Simone, e alla loro somiglianza. Da sempre, infatti, amici e parenti, per non confonderli, li chiamano "I GEM" (abbreviativo di gemelli).

Il Langhe DOC Rosato, comunque, non è il primo esempio di prodotto interamente dedicato a qualche membro della famiglia Rolfo.

Lanciati sul mercato all'inizio del nuovo millennio, e prodotti ancora oggi, infatti, i due vini, rosso e bianco, "MonSer" sono dedicati alle donne della famiglia, Monica e Serena.

I vini Rolfo si distinguono dagli altri perché rappresentano la bellezza e l'unicità delle Langhe e sono caratterizzati da un mix di emozioni: da un Arneis fresco e vivace si può passare ad un morbido e profumato dolcetto o ad un nebbiolo strutturato.

La dedizione e la cura dell'azienda nei confronti dei propri vini è stata riconosciuta negli ultimi giorni, grazie al conseguimento dei premi dal concorso del Vinitaly "5StarWines" dove i tre vini arbera d'Alba DOC 2020, Nebbiolo d'Alba DOC 2019 e Langhe DOC Arneis 2020 sono stati selezionati per la guida "Vinitaly International Wine Guide"

Tutti i prodotti dell'azienda sono accomunati dalla provenienza da un territorio unico, da sempre devoto alla produzione di grandi vini, e dalla passione tramandata di generazione in generazione che tutti i membri della famiglia Rolfo nutrono per il vino.