

Alessia 36, il Pinot Nero di Tenuta Roletto che reinterpreta il Canavese

scritto da Redazione Wine Meridian | 10 Settembre 2026



Nel cuore del Canavese, Tenuta Roletto presenta Alessia 36, spumante Metodo Classico ottenuto da uve Pinot Nero coltivate sui terreni morenici della tenuta. Dopo 36 mesi di affinamento sui lieviti, il vino unisce struttura e complessità a freschezza territoriale, con note di ciliegia, brioche e nocciola, e un dosaggio Extra Brut preciso e asciutto.

Nel cuore del Canavese, Tenuta Roletto sviluppa il proprio percorso enologico attraverso una ricerca attenta alle caratteristiche del territorio e alla possibilità di sperimentare nuove interpretazioni. A questa visione si inserisce Alessia 36, una referenza che nasce dalla scelta di confrontarsi con il Pinot Nero e con le sue

particolari esigenze agronomiche ed enologiche. **A questa visione si inserisce Alessia 36, una referenza che nasce dalla scelta di confrontarsi con il Pinot Nero.**

Coltivato sui terreni morenici della Tenuta, a 370 metri di altitudine, il Pinot Nero viene interpretato attraverso il Metodo Classico e un affinamento di 36 mesi sui lieviti. Il risultato è uno spumante che unisce la struttura e la complessità del vitigno alla freschezza e alla riconoscibilità del territorio. **Il risultato è uno spumante che unisce la struttura e la complessità del vitigno alla freschezza e alla riconoscibilità del territorio.**

Nel calice emergono sottili note di ciliegia, lampone e mirtillo rosso, accompagnate da richiami di brioche, tostatura, nocciola e mandorla. Al palato la mousse è cremosa e armoniosa, con una trama complessa e persistente che restituisce il carattere del lungo affinamento. Il dosaggio Extra Brut ne definisce ulteriormente il profilo, preciso e asciutto. **Al palato la mousse è cremosa e armoniosa, con una trama complessa e persistente.**

Alessia 36 rappresenta così una nuova direzione nella ricerca di Tenuta Roletto: l'incontro tra un vitigno dalla forte personalità e i suoli morenici del Canavese, per dare forma a un'espressione inedita del Pinot Nero e a una diversa lettura della vocazione spumantistica del territorio. **Alessia 36 rappresenta così una nuova direzione nella ricerca di Tenuta Roletto.**

-
- 1. Alessia 36 nasce dal confronto tra Tenuta Roletto e il Pinot Nero, vitigno dalle esigenze agronomiche particolari.**
 - 2. Il vitigno cresce sui terreni morenici della Tenuta, a**

370 metri di altitudine, nel cuore del Canavese.

3. **L'affinamento dura 36 mesi sui lieviti**, secondo il Metodo Classico, per uno spumante strutturato e fresco.
4. **Al palato emergono note di ciliegia, lampone, brioche e nocciola**, con mousse cremosa e dosaggio Extra Brut.
5. **Alessia 36 segna una nuova direzione nella ricerca spumantistica** di Tenuta Roletto nel Canavese.