

Tenuta Roletto, due anime per le bollicine rosé del Canavese

scritto da Redazione Wine Meridian | 1 Ottobre 2026



Tenuta Roletto presenta due spumanti rosati nati da uve rosse coltivate a 370 metri nel Canavese. L'Orangé, Metodo Classico Brut affinato 60 mesi sui lieviti, punta su complessità ed equilibrio. Il Gran Cuvée Rosé valorizza freschezza e frutto, con un delicato passaggio in legno. Due letture complementari di una stessa ricerca legata al territorio.

Tenuta Roletto presenta la propria interpretazione delle bollicine rosé attraverso due referenze che esprimono approcci differenti: Orangé, Spumante Rosato Metodo Classico Brut affinato 60 mesi sui lieviti, e Gran Cuvée Rosé, pensata per valorizzare freschezza e componente fruttata. **Entrambi nascono da un blend di uve rosse tradizionali coltivate a 370 metri di**

altitudine, sui terreni ciottolosi e acidi della Tenuta, condizioni che contribuiscono a definire il profilo delle bollicine di Roletto.

L'Orangé si distingue per complessità ed equilibrio. La lunga permanenza sui lieviti sviluppa un profilo aromatico articolato, dove emergono mela cotta, pompelmo rosa e scorza d'arancia, accompagnati da note di brioche, nocciola tostata e leggere sfumature minerali e speziate. Al palato la mousse cremosa e l'acidità equilibrata sostengono un sorso ricco e vivace, con un finale agrumato e sapido. Un Metodo Classico Brut pensato per accompagnare momenti conviviali anche fuori pasto.

Il Gran Cuvée Rosé segue invece un'impostazione orientata alla freschezza e alla leggibilità del frutto. La base matura per acquisire profondità, mentre un affinamento più breve permette di preservare verticalità e componente fruttata. Un delicato passaggio in legno contribuisce alla complessità del profilo. Al naso emergono piccoli frutti rossi croccanti e agrumi, insieme a note di crosta di pane e lievito e a leggere sfumature speziate. **Il risultato è un rosé spumante che combina struttura e freschezza, con un carattere definito.**

Con queste due referenze, **Tenuta Roletto propone quindi due letture complementari delle proprie bollicine rosé:** la complessità e il lungo affinamento dell'Orangé da una parte, la freschezza e il carattere fruttato del Gran Cuvée Rosé dall'altra, all'interno di una ricerca che parte dalle caratteristiche del territorio del Canavese.

Punti chiave

- 1. Due referenze:** Orangé e Gran Cuvée Rosé raccontano approcci diversi alle bollicine rosé di Tenuta Roletto.

2. **Territorio a 370 metri:** blend di uve rosse tradizionali su terreni ciottolosi e acidi del Canavese.
3. **Orangé, 60 mesi sui lieviti:** Metodo Classico Brut complesso, con mela cotta, pompelmo rosa, brioche e finale sapido.
4. **Gran Cuvée Rosé, freschezza e frutto:** affinamento più breve e delicato passaggio in legno, con piccoli frutti rossi croccanti.
5. **Due letture complementari:** complessità e lungo affinamento da una parte, freschezza e carattere fruttato dall'altra.