

L'Erbaluce di Tenuta Roletto: il Metodo Classico nel Canavese

scritto da Redazione Wine Meridian | 15 Luglio 2026



Tenuta Roletto valorizza le colline del Canavese trasformando l'Erbaluce in spumanti Metodo Classico di rara eleganza. Attraverso tre etichette distinte, dalla Gran Cuvée al prestigioso Pas Dosé Centoventi affinato dieci anni sui lieviti, la cantina racconta un territorio vocato e un vitigno antico capace di sfidare il tempo offrendo grande complessità.

Nel Canavese, dove l'Erbaluce trova il suo habitat ideale grazie ai terreni morenici e a un microclima particolarmente favorevole, Tenuta Roletto ha fatto del Metodo Classico una delle espressioni più rappresentative della propria filosofia produttiva. **La naturale acidità e la straordinaria capacità evolutiva di questo antico vitigno autoctono piemontese danno**

vita a bollicine di grande eleganza, freschezza e longevità.

Gran Cuvée rappresenta il biglietto da visita della Tenuta nel mondo del Metodo Classico: uno spumante che unisce vino dell'annata e vini di riserva, affinato 24 mesi sui lieviti, capace di esprimere equilibrio, finezza e una vibrante impronta minerale. Segue Sessanta, prodotto esclusivamente nelle migliori annate, che celebra l'unicità di ogni vendemmia attraverso un profilo raffinato, caratterizzato da note di crosta di pane, freschezza e tensione minerale.

Al vertice della gamma si colloca Centoventi, il progetto più ambizioso di Tenuta Roletto. Nato dalla vendemmia 2011, questo Pas Dosé affina ben 120 mesi sui lieviti, raggiungendo una straordinaria complessità aromatica e una rara eleganza. Tre interpretazioni complementari che raccontano l'Erbaluce e la visione di Tenuta Roletto di trasformare un vitigno profondamente identitario in una collezione di Metodo Classico capace di coniugare territorialità, ricerca e il valore del tempo.

Punti chiave

- 1. Habitat ideale nel Canavese per l'Erbaluce grazie a terreni morenici e microclima altamente favorevole.**
- 2. Gran Cuvée e Sessanta rappresentano espressioni di equilibrio, finezza minerale e legame intimo con la vendemmia.**
- 3. Centoventi Pas Dosé rappresenta il vertice assoluto con un affinamento di ben 120 mesi sui lieviti.**