Lui, il Canavese DOC Rosso di Tenuta Roletto che scalda l’inverno

scritto da Redazione Wine Meridian | 12 Novembre 2026



Con l’arrivo della stagione fredda, la tavola si veste di sapori intensi e Lui, Canavese DOC Rosso di Tenuta Roletto, ne diventa protagonista. Un blend di uve rosse tradizionali dal naso di ciliegia nera, cacao e tabacco, con tannini morbidi e finale speziato, ideale per carni rosse, bolliti, selvaggina e formaggi stagionati.

Con la stagione più fredda la tavola si arricchisce di sapori intensi, piatti della tradizione e momenti di convivialità da assaporare senza fretta ed è in questo contesto che **Lui, Canavese DOC Rosso di Tenuta Roletto, trova la sua dimensione ideale: un rosso morbido e avvolgente**, capace di accompagnare la cucina autunnale e invernale con equilibrio e personalità.

Nel cuore del Canavese, Tenuta Roletto interpreta il patrimonio vitivinicolo piemontese attraverso una visione contemporanea, profondamente legata al territorio. **Lui, blend di uve rosse tradizionali, ne esprime una delle sfumature più calde e accessibili**, distinguendosi per una struttura armoniosa e un profilo aromatico ricco ed espressivo.

Al naso emergono note di ciliegia nera e frutti di bosco scuri, accompagnate da delicati richiami di cacao e tabacco. **Al palato conquista con una trama vellutata, tannini morbidi e un'acidità equilibrata**, che ne sostengono la ricchezza senza appesantirne il sorso. Il finale persistente e leggermente speziato completa una degustazione profonda e armoniosa.

Versatile negli abbinamenti, **Lui accompagna carni rosse, bolliti e selvaggina**, trovando un'intesa particolarmente piacevole anche con i formaggi stagionati. Un rosso da condividere attorno alla tavola o da assaporare con calma, per riscoprire il piacere di un calice che racconta il carattere del Canavese.

Punti chiave

1. **Lui, Canavese DOC Rosso** di Tenuta Roletto è un blend di uve rosse tradizionali.
2. **Al naso emergono ciliegia nera, frutti di bosco scuri, cacao e tabacco**.
3. **Al palato domina una trama vellutata**, con tannini morbidi e acidità equilibrata.
4. **Finale persistente** e leggermente speziato, per una degustazione profonda e armoniosa.
5. **Abbinamenti ideali:** carni rosse, bolliti, selvaggina e formaggi stagionati.