

Premiata la cantina di Ghemme con la miglior bollicina dell'Alto Piemonte

Data: 12/09/2025

Fonte: La Stampa

Link:

https://www.lastampa.it/novara/2025/09/12/news/premiata_cantina_ghemme_miglior_bollicina_alto_piemonte-15306611/

È il «Vitigno innominabile» dell'azienda Rovellotti la miglior bollicina dell'Enoteca Regionale di Gattinara e dell'Alto Piemonte. La cantina di Ghemme infatti ha vinto il premio messo in palio dall'Enoteca gattinarese in collaborazione con La Stampa durante la Festa dell'Uva. Da anni infatti si tiene il concorso Iron Grape, Gattinara Docg, riservato ai produttori del grande rosso di Gattinara.

L'iniziativa, promossa dall'Enoteca Regionale di Gattinara e dell'Alto Piemonte, dal Comune di Gattinara e dalla Pro Loco, ha come obiettivo quello di valorizzare e promuovere il Gattinara Docg.

Una giuria di sommelier e degustatori esperti ha assaggiato alla cieca le bottiglie dei produttori che hanno deciso di mettersi in gioco. Accanto al premio dedicato al Gattinara Docg, vinto quest'anno dal Gattinara base dell'azienda Nerv Conterno, da qualche anno è stato introdotto un concorso riservato agli spumanti metodo classico presenti nella sede dell'Enoteca. Anche in questo caso tutti degustati e valutati alla cieca: per l'edizione 2025 in gara i prodotti erano dieci

Al via la vendemmia nel Novarese tra dazi, raccolti distrutti e consumi in calo

[Filippo Massara](#) 03 Settembre 2025

Alla fine i voti dei giudici, che hanno considerato aspetto visivo, olfattivo e gustativo, hanno premiato il «Vitigno innominabile» dell'azienda Rovellotti di Ghemme. Si tratta di un brut del 2020 a base di erbaluce che trascorre 36 mesi sui lieviti. E' stato un bis per la cantina ghemmese visto che, con la stessa etichetta, aveva già vinto il concorso gattinarese dedicato alle bollicine nel 2019.

«Grazie all'Enoteca regionale di Gattinara che promuove tutto l'Alto Piemonte» ha detto Paolo Rovellotti domenica mattina ritirando il premio. Il «Vitigno innominabile» è prodotto dal 2010: negli anni il numero di bottiglie di metodo classico si è moltiplicato e oggi sono vendute anche all'estero. Da qualche anno inoltre la cantina di Ghemme ha iniziato a produrre anche un altro spumante metodo classico, sempre brut e con una permanenza sui lieviti di 36 mesi. Si tratta di un rosè a base nebbiolo. Entrambe le etichette saranno proposte in degustazione

gratuita nella giornata di sabato nella sede dell'azienda Rovellotti a Ghemme.

[Acquista da 0.7€/sett](#)

-
- [Video](#)

Video del giorno

Bergamo, l'inseguimento da film finisce con l'auto ribaltata e il conducente arrestato

La guida allo shopping del Gruppo Gedi

i Consigli.it sceglie e raccomanda in maniera indipendente prodotti e servizi che si possono acquistare online o tramite la consulenza di esperti. Ogni volta che viene fatto un acquisto attraverso uno dei link presenti nel testo, Consigli.it riceve una commissione senza alcuna variazione del prezzo finale.

[OFFERTE A TEMPO LIMITATO](#)

Gli elettrodomestici da cucina piu' scontati su Amazon

[VALORIZZA GLI OCCHI VERDI](#)

Truccare gli occhi verdi: tutti i consigli e i prodotti per valorizzarli al massimo

Articolo originale:

https://www.lastampa.it/novara/2025/09/12/news/premiata_cantina_ghemme_miglior_bollicina_alto_piemonte-15306611/