

GHEMME DOCG

Origine e vinificazione

Vitigno: Nebbiolo 100% con resa di 50 quintali per ettaro

Zona di produzione: vigneto nel territorio Alto Piemontese di Ghemme

Vigna: di proprietà a conduzione diretta, che rispetta e protegge l'ambiente collinare in cui opera.

Terreno: morenico argilloso, a reazione acida

Forma di allevamento: guyot

Vendemmia: uve raccolte manualmente in cassetta, ad Ottobre

Vinificazione: in vasche di acciaio inox dopo pigiatura soffice

Invecchiamento: min. 20 mesi in botti di rovere di media capacità

Affinamento: min.12 mesi in bottiglia

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino carico con unghia granata

Profumo: frutta rossa matura, spiccati sentori di viola e di spezie

Sapore: rotondo, pieno, garbata acidità, tannini importanti, ma morbidi.

Temperatura di servizio: 16-18°C, stappando la bottiglia mezz'ora prima di servire

Accostamento gastronomico: cibi robusti ed "importanti", selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati

