

GHEMME D.O.C.G. VIGNA LOCHE

ORIGINE E METODO DI VINIFICAZIONE

Vitigno:	Nebbiolo 90%, Vespolina 9%, Uva rara 1%
Zona di produzione:	vigneto nel comune di Ghemme, in località Locche
Composizione del terreno:	argillo-limoso a reazione acida, di origine alluvionale con scheletro grossolano derivato dal supervulcano della Valsesia
Forma di allevamento:	guyot
Resa media per ettaro:	circa 50 quintali
Vendemmia:	manuale in cassette, prima decade di ottobre
Vinificazione:	diraspatura e pigiatura soffice dell'uva, fermentazione alcolica, postmacerazione di 15/20 giorni sulle bucce e successiva fermentazione malolattica
Invecchiamento:	5 anni in barriques e tonneaux
Affinamento:	6 mesi in bottiglia
Gradazione alcolica:	13.5% Vol
Bottiglia:	bordolese slanciata di vetro scuro



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	rosso rubino con riflessi granati
Profumo:	intenso, complesso con sentori di frutti di bosco e confettura di more e lamponi
Sapore:	secco, caldo, morbido, sapido, elegante, con tannini equilibrati
Accostamento gastronomico:	ottimo per accompagnare formaggi stagionati e secondi piatti di carne. Si abbina bene a piatti strutturati quali arrostiti e brasati della tradizione piemontese
Temperatura di servizio:	16-18°C. Per esaltare la complessa struttura del Ghemme D.O.C.G. si consiglia di stappare almeno un'ora prima del servizio
Capacità di invecchiamento:	l'affinamento in vetro consente di ottenere la massima espressione e l'evoluzione gusto-olfattiva per oltre 30 anni