

GHEMME D.O.C.G.

ORIGINE E METODO DI VINIFICAZIONE

Vitigno:	Nebbiolo 90%, Vespolina 9%, Uva rara 1%
Zona di produzione:	vigneto nel comune di Ghemme
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 70 quintali
Vendemmia:	manuale in cassette, prima decade di ottobre
Vinificazione:	diraspatura e pigiatura soffice dell'uva, fermentazione alcolica e malolattica
Invecchiamento:	5 anni in botti da 25 ettolitri 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, mora e lampone
Sapore:	secco, caldo, morbido, sapido, avvolgente con tannini equilibrati, molto fine
Accostamento gastronomico:	ottimo per accompagnare formaggi stagionati e secondi piatti di carne. Si abbina bene a piatti strutturati quali arrosti 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 20 anni