

GHEMME DOCG - RISERVA

Fermentazione e affinamento

Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio a temperatura controllata.

Il vino viene affinato in grandi botti di Rovere Francese e Slavonia per 36 mesi.

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Temperatura di servizio: 18°C

Bicchieri consigliato: Baloon grande

Abbinamento gastronomico consigliato: Carni rosse, selvaggina, arrosti, bolliti e formaggi stagionati.

Possibilità di invecchiamento: 12-18 anni

Tutti i nostri vini sono prodotti con le sole uve dei nostri vigneti, coltivati nel rispetto della naturalità delle uve; in collaborazione con l'università di Milano, facoltà di Agraria, Viticoltura ed Enologia, dal 1986.

Uvaggio: 85% Nebbiolo, 15% Vespolina

Alcohol: 12,5% vol.-13,5% vol.

Acidità Totale: 5,5/6,5 g/l

Colore: Rosso rubino con riflessi porpora

Profumo: Intenso, con note di amarena, violetta, tabacco e spezie

Gusto: Armonico, molto persistente con grande struttura ed equilibrio; finale leggermente amaro

CRU: Prodotto nel comune di Ghemme al foglio 11 - Mappali 151-152-267

Le nostre spedizioni avvengono in tutta Italia, vengono gestite attraverso una rete ben organizzata, che garantisce la qualità del prodotto così come esce dalla cantina e in tempi rapidi.

