



GHEMME DOCG *RISERVA*

Il più austero dei nostri nebbioli. Un bouquet di grande eleganza, finezza ed intensità che eleva l'anima e i pensieri di chi lo degusta.

Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: Alto Piemonte, sulle storiche colline del Ghemme DOCG

Produzione 2009: 2000 bottiglie da 0,75 l 500 bottiglie da 1,5 l.

Vigneti: piantati nel 2000, esposti a sud est/sud ovest, altitudine circa 300 mt, allevamento a guyot classico, 1 kg di uva per pianta. Terreno a ph acido, argilloso e sabbioso

Epoca di vendemmia 2009: metà ottobre

Vinificazione: dopo la pigiadiraspatura il vino è messo a fermentare in vasche di acciaio. 20 giorni di macerazione sulle buccie. Fermentazione malolattica in legno durante la primavera successiva alla vendemmia. Invecchiamento in legno.

Imbottigliato nel settembre 2013.

Grado alcolico: 13,50%

Acidità: ht 9,3

Estratto secco: 30,20 gr/l

Attitudine all' invecchiamento: oltre 30 anni dalla vendemmia