



GHEMME DOCG

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 2014: 4000 bottiglie da l. 0,75

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 2014: 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 24 mesi in botti da 50 hl di rovere francese. Imbottigliato a settembre 2017.

Grado alcolico: 13,5%

Acidità: 5,69 ht

Estratto secco: 29,40

Attitudine all' invecchiamento: oltre 30 anni dalla vendemmia