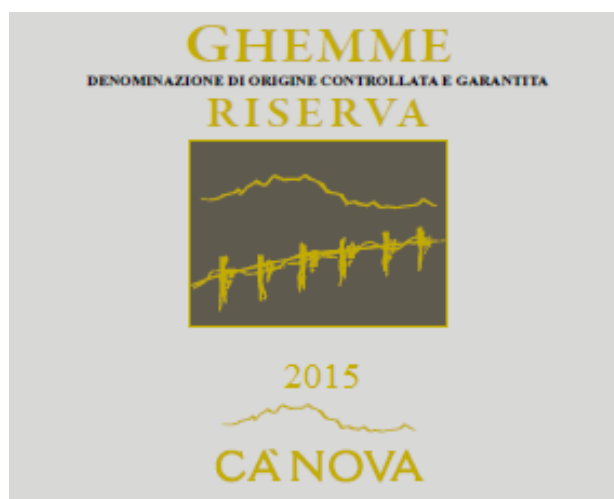




GHEMME DOCG *RISERVA*

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 2015: 2700 bottiglie da 0,75 e 180 magnum da l. 1,5

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 con rocce e minerali di origine glaciale

Epoca di vendemmia 2015: inizio ottobre

Vinificazione: dopo la pigiadiraspatura il vino è messo a fermentare in vasche di acciaio. 20 giorni di macerazione sulle bucce. Fermentazione malolattica in legno durante la primavera successiva alla vendemmia. Invecchiamento 36 mesi in botti da 24 hl di rovere francese. Imbottigliato nel settembre 2018.

Grado alcolico: 14%

Acidità: ht 5,27

Estratto secco: 30,10 gr/l

Solfiti: 70mg

Attitudine all' invecchiamento: oltre 30 anni dalla vendemmia