

GHEMME

ghemme DOCG

ROSSO



Vigneto: in comune di Ghemme per 0,30 Ha. Esposizione sud-sud/ovest. Terreno Argillo-Sabbioso a reazione acida.

Vitigno: 100% Nebbiolo

Resa in uva per ettaro: 70 Q.li

Vinificazione: vendemmia manuale in cassette a metà ottobre. Vinificazione in rosso, macerazione in vasche di acciaio per circa 20 giorni a temperatura controllata con rimontaggi ogni 8 ore. Malolattica in acciaio a novembre/dicembre.

Maturazione e imbottigliamento: maturazione in acciaio per i primi 4 mesi. Affinamento in tonneau da 5 Hl di rovere Allier per 18-20 mesi e successivo imbottigliamento con minimo 6 mesi di affinamento in bottiglia (obbligatorio come da disciplinare).

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino con sfumature tendenti al granato con l'invecchiamento. Profumo intenso e fine di lampone e amarena con note di cioccolato e tabacco. Alla bocca è pieno intenso ed avvolgente con tannini morbidi ed equilibrati.

Abbinamento: primi piatti con ragù robusti, brasato al Ghemme, arrosti di carne rosse, selvaggina da piuma in salmì e allo spiedo, tapulone, oltre a formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 20 gradi centigradi.

Maturazione ottimale: vino di grande longevità se conservato al buio ed in cantina fresca. In costante miglioramento per i primi 8-10 anni.



PARIDECHIOVINI
viticoltore in sizzano