

GHEMME DOCG



Fermentazione e affinamento

Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio a temperatura controllata. Il vino viene affinato per 34 mesi, di cui minimo 18 in grandi botti di Rovere Francese e Slavonia.

Affinamento in bottiglia: 16 mesi

Temperatura di servizio: 18°C

Bicchieri Consigliato: Baloon grande

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

Possibilità di invecchiamento: 12-18 anni

Uvaggio: 95% Nebbiolo, 5% Vespolina

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

Acidità Totale: 5/6 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.

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

