



## GHEMME DOCG Vigna Cavenago



### *Fermentazione e affinamento*

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

***Affinamento in bottiglia:*** 6 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:** 85% Nebbiolo, 15% Vespolina

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

**Acidità Totale:** 5,5/6,5 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.

**CRU:** prodotto nel comune di Ghemme al foglio 11 Mappali 151-152-267

*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.*