

GHEMME DOCG - VIGNA CARELLE



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 36 mesi.

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

Temperatura di servizio: 18°C

Bicchieri consigliato: Baloon grande

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

Possibilità di invecchiamento: 15-20 anni

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

Uvaggio: 100% Nebbiolo

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

Acidità Totale: 5/6 g/l

Colore: Rosso rubino con riflessi porpora

Profumo: Intenso, con note di amarena, violetta, tabacco, spezie e cuoio

Gusto: Equilibrato, molto persistente con grande struttura; finale armonico

CRU: Prodotto nel comune di Ghemme al foglio 22 Mappali 13-14-15-17-18-69-480-481-507

Le nostre spedizioni avvengono in tutta Italia, vengono gestite attraverso una rete ben organizzata, che garantisce la qualità del prodotto così come esce dalla cantina e in tempi rapidi.

