

# 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 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, arrosti, bolliti e formaggi stagionati.

***Possibilità di invecchiamento:*** 12-18 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:** 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

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.

