IL CHIOSSO s.c.a.r.l.

Piemonte – Italia – GATTINARA(VC)
cap.13045 - Viale Marconi, 45/47/47a

tel./fax 0163.826739
C.F. - P.IVA 02317800023

www.ilchiosso.it
info@ilchiosso.it

Cantina Vini Alto Piemonte

SCHEDA TECNICA.
VINO "**GATTINARA D.O.C.G.** "annata 2008

ZONA DI PRODUZIONE: comune di Gattinara, provincia di Vercelli.

VITIGNI AUTORIZZATI DA DISCIPLINARE: Nebbiolo (localmente chiamato Spanna) dal 90% al 100%; sono ammesse Vespolina -max4%- e/o uva rara (Bonarda di Gattinara), complessivamente non oltre il 10%.

VITIGNO: **100% Nebbiolo**

ALCOOL: **13,5 % vol**

ACIDITA' TOTALE: **6,0 g/l**

TECNICA DI VINIFICAZIONE:
Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 28-32°C, per mantenere intatta la sua straordinaria complessità aromatica.
Fermentazione malo-lattica in acciaio inox, per stabilizzare naturalmente il vino.

AFFINAMENTO:
Il vino viene posto in grandi botti di rovere di Francese, dove affina nel più assoluto rispetto della tradizione per almeno 24 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore**: rosso rubino intenso tendente al granato**

Sapore**:asciutto, caldo, vellutato, di grande complessità .**

Odore**:fine, ampio ed elegante con esuberanti note di spezie, liquirizia e cuoio**.

MODALITA' E TEMPERATURA DI SERVIZIO:
Si consiglia di servire il vino in un calice da degustazione classico ad una temperatura tra i 18-20°C.

Commercializzato in cartoni da 6 bottiglie 0,75l.
Bottiglia Borgognotta classica di color verde scuro.
Tappo in sughero monopezzo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Si consiglia l'abbinamento con primi piatti, carni e formaggi stagionati.

IL CHIOSSO s.c.a.r.l.

Piemonte – Italia – GATTINARA(VC)
cap.13045 - Viale Marconi, 45/47/47a

tel./fax 0163.826739
C.F. - P.IVA 02317800023

www.ilchiosso.it
info@ilchiosso.it

Cantina Vini Alto Piemonte

SCHEDA TECNICA.
VINO **GATTINARA D.O.C.G. " GALIZJA"** annata 2009

ZONA DI PRODUZIONE: comune di Gattinara, provincia di Vercelli.

TERRENO: Tipo Vulcanico, con roccia porfirica in superfice; Ph Sub-Acido. 450metri s.l.m.

VITIGNI AUTORIZZATI DA DISCIPLINARE: Nebbiolo (localmente chiamato Spanna) dal 90% al 100%; sono ammesse Vespolina -max4%- e/o uva rara (Bonarda di Gattinara), complessivamente non oltre il 10%.

RACCOLTA: Effettuata a mano in cassette, dop la prima decade di Ottobre.

VITIGNO: **100% Nebbiolo**

ALCOOL: **14 % vol**

ACIDITA' TOTALE: **5, 5 g/l**

ZUCCHERI: **1 gr/l**

TECNICA DI VINIFICAZIONE:
Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 30-32°C, per aumentare complessità del corpo e della struttura del vino.
Fermentazione malo-lattica in acciaio inox, per stabilizzare naturalmente il vino.

AFFINAMENTO:
Il vino viene posto in grandi botti di rovere di Francese, dove affina nel più assoluto rispetto della tradizione per almeno 36 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore**: rosso rubino intenso tendente al granato.**

Sapore**: asciutto, pieno, strutturato, molto persistente e minerale.**

Odore**: fine, ampio ed elegante con esuberanti note di spezie, tabacco, cacao e liquirizia.**

MODALITA' E TEMPERATURA DI SERVIZIO:
Si consiglia di servire il vino in un calice da degustazione classico ad una temperatura tra i 18-20°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Si consiglia l'abbinamento con carni e formaggi stagionati.

Commercializzato in cartoni da 6 bottiglie 0,75l.
Bottiglia Borgognotta classica di color verde scuro.
Tappo in sughero monopezzo.

IL CHIOSSO s.c.a.r.l.

Piemonte – Italia – GATTINARA(VC)
cap.13045 - Viale Marconi, 45/47/47a

tel./fax 0163.826739
C.F. - P.IVA 02317800023

www.ilchiosso.it
info@ilchiosso.it

Cantina Vini Alto Piemonte

SCHEDA TECNICA.

VINO **GATTINARA D.O.C.G. RISERVA "IL CHIOSSO"** annata 2008

ZONA DI PRODUZIONE: comune di Gattinara, provincia di Vercelli.
VIGNETO: Galizja (La Riserva è prodotta solo in questo vigneto ed unicamente nelle migliori annate)
TERRENO: Tipo Vulcanico, con roccia porfirica in superfice; pH Sub-Acido. 450metri s.l.m.
VITIGNI AUTORIZZATI DA DISCIPLINARE: Nebbiolo dal 90% al 100%;
sono ammesse Vespolina -max4%- e/o uva rara (Bonarda di Gattinara), complessivamente non oltre il 10%.

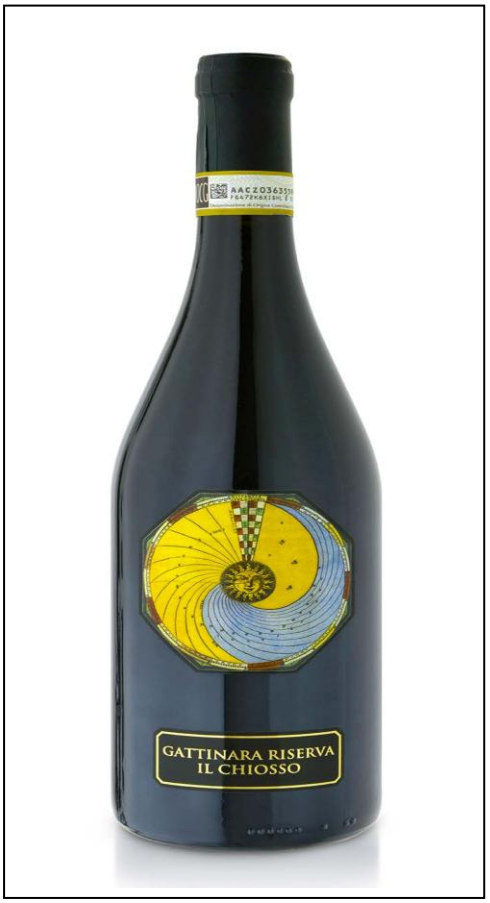
RACCOLTA: Effettuata a mano in cassette, dopo la prima decade di Ottobre.

VITIGNO: **100% Nebbiolo**

ALCOOL: **14,5 % vol**

ACIDITA' TOTALE: **6, 5gr/l**

ZUCCHERI: **1gr/l**



TECNICA DI VINIFICAZIONE:
Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 30-32°C, per aumentare complessità e struttura del vino. Fermentazione malo-lattica in acciaio inox, per stabilizzare naturalmente il vino.

AFFINAMENTO:
Il vino viene posto in grandi botti di rovere di Francese e di Slavonia, dove affina nel più assoluto rispetto della tradizione per 48 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore**: rosso rubino intenso tendente al granato**

Sapore**: Pieno, Minerale, Strutturato,Elegante Persistente e Complesso**

Odore**: Nobile, Austero, Ampio ed Elegante con esuberanti note di Violetta, Frutta Matura , Spezie e Cuoio.**

MODALITA' E TEMPERATURA DI SERVIZIO:
Si consiglia di servire il vino in un ampio bicchiere da degustazione, ad una temperatura di 18-20°C.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Si consiglia l'abbinamento con cacciagione, selvaggina,carni rosse e formaggi stagionati.

Commercializzato in cartoni da 6 bottiglie 0,75l.
Bottiglia Borgognotta classica di color verde scuro.
Tappo in sughero monopezzo.