



LA PIEMONTEINA

A NEW TASTE OF WINE

La Piemontina

GHEMME D.O.C.G.



DENOMINAZIONE

Ghemme D.O.C.G.

VARIETÀ

100% Nebbiolo.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Morenico - Alluvionale. Esposizione Sud-Sud/Est.

PRODUZIONE DI UVA PER HA

80 q.li.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata di 26/28 °C per 10 giorni in acciaio. Al termine della fermentazione alcolica si effettuerà un periodo di macerazione mantenendo il vino a contatto con le bucce per una decina di giorni al fine di permettere la completa estrazione dei fattori di qualità e favorire la stabilizzazione del colore. Affina 18 mesi in legno e 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcol svolto 13% - 14% Vol. - Residuo zuccherino Tracce - Acidità totale 5,5 g/l.

COLORE

Rosso rubino con riflessi granati.

PROFUMO

Delicati sentori floreali di rosa e di viola e frutti di bosco.

GUSTO

Appena entra si nota subito l'acidità elegante ben equilibrata con il corpo e la struttura del vino, i tannini sono morbidi e vellutati, chiude con una persistenza ottima.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Secondi piatti della cucina piemontese, carne (brasato e arrosto), formaggi dalla media o lunga stagionatura, formaggi erborinati.

www.agbselezione.com