



**LA PIEMONTE**

A NEW TASTE OF WINE

LA PIEMONTE

## GHEMME D.O.C.G. RISERVA



### DENOMINAZIONE

Ghemme Riserva 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 7/10 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 24 mesi in legno e 12 mesi in bottiglia.

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcol svolto 13,5 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.