



**LA PIEMONTEINA**  
A NEW TASTE OF WINE

LA PIEMONTEINA  
**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.