



GHEMME DOCG RISERVA

2019 2020 2021 2022 2023 2024 2025

TIPOLOGIA

Vino Rosso

DENOMINAZIONE

DOCG

VARIETÀ

100% Nebbiolo

AFFINAMENTO

- 24 mesi in legno
- 12 mesi in bottiglia

ALCOL

13,5%

FORMATO

- Standard (75 cl - 750 ml)
- Magnum (1.5 l - 1500 ml)



GHEMME DOCG RISERVA

INFORMAZIONI TECNICHE

DENOMINAZIONE	Denominazione di Origine Controllata e Garantita
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Morenico - Alluvionale
VITIGNI	100% Nebbiolo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot Classico
ALTITUDINE	280 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud - Sud/Est
SUPERFICIE DEL VIGNETO	21 Ha
DENSITÀ DI CEPPI PER HA	3472
PRODUZIONE DI UVA PER HA	80 q.li
ETÀ MEDIA DELLE VITI	12 anni → il più vecchio - 1976 il più giovane - 2022
EPOCA DELLA VENDEMMIA	La vendemmia del Nebbiolo avviene ad autunno inoltrato, quando le nebbie del mattino avvolgono le colline vitate: pare che da qui abbia origine il nome della varietà
VINIFICAZIONE	La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata a 26/28 °C per circa 7/10 giorni in tini di legno Al termine della fermentazione alcolica si effettuerà un periodo di macerazione a capello sommerso lunga di circa 3 mesi mantenendo il vino a contatto con le bucce al fine di permettere la completa estrazione dei fattori di qualità e favorire la stabilizzazione del colore
AFFINAMENTO	24 mesi in legno / 12 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	13,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	Tracce
ACIDITÀ TOTALE	5.7 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

COLORE	Rubino profondo
PROFUMO	· Aromi di ciliegia e prugna · Aromatica di rose · Leggero accenno di violetta
GUSTO	· Ha un sapore ricco e complesso · Acidità bilanciata · Finale caldo e avvolgente
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16/18 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	· Selvaggina · Carni alla griglia · Formaggi dalla media o lunga stagionatura · Formaggi erborinati

