



GHEMME

Ghemme DOCG

2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
2024	2025						

TIPOLOGIA

Vino Rosso

DENOMINAZIONE

DOCG

VARIETÀ

100% Nebbiolo

AFFINAMENTO

- 18 mesi in legno
- 6 mesi in bottiglia

ALCOL

13% - 14%

FORMATO

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





Ghemme DOCG

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 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
AFFINAMENTO	18 mesi in legno / 6 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	13% - 14% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	Tracce
ACIDITÀ TOTALE	5.5 - 6 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

COLORE	Rosso rubino con riflessi granati
PROFUMO	· Delicati sentori floreali di rosa e di viola · Frutti di bosco
GUSTO	· Rotondità dei tannini dal corpo vellutato · Acidità equilibrata · Ottima la persistenza
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16/18 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	· Secondi piatti della cucina piemontese · Carne (brasato e arrosto) · Formaggi dalla media o lunga stagionatura

