



IOPPA

GHEMME D.O.C.G. “ BALSINA “

Zona di Produzione

Romagnano Sesia (provincia di Novara), Alto Piemonte, Italia. Vigneto situato nella zona più vocata del paese denominata “Balsina” con un terreno alluvionale ricco di sali minerali grazie al disgregamento dei ciottoli che compongono il terreno. Posizionato in collina con esposizione Sud-Ovest.

Note Organolettiche

Colore: rosso granata con tenui riflessi mattone.

Naso: etereo, caratteristico, gradevole con note fruttate di sottobosco, di viola e di rosa appassita.

Palato: armonico, caldo, si prolunga in bocca, giustamente tannico, corposo..

Perfetto con: ricette ricche e ricercate. Primi piatti come tagliatelle, gnocchi e ravioli al sugo di stufato. Secondi piatti di carni rosse e bianche, arrostiti, brasati, selvaggina, formaggi stagionati e a pasta dura.

Servire a: 18-20°C

Uve e Vinificazione

Varietà: Nebbiolo 85% - Vespolina 15%

Anno d'impianto: 2009

Densità d'impianto: 4.200 ceppi/ha

Resa per ettaro: 60 q

Vendemmia: primi 10 giorni di ottobre.

Metodo di vinificazione: in rosso, naturale in vinificatori di acciaio per 20-25 giorni a temperatura controllata e alcuni giorni di lunga maturazione sulle bucce.

Invecchiamento: 36-48 mesi in botti grandi da 25 Hl di rovere di Slavonia.

Affinamento: minimo di 12 mesi in bottiglia.

