



IOPPA

GHEMME D.O.C.G.

Zona di Produzione

Romagnano Sesia (provincia di Novara), Alto Piemonte, Italia.

Note Organolettiche

Colore: rosso rubino con deliziosi riflessi aranciati.

Naso: fine, intenso, gradevole ed etereo, caratteristiche note fruttate di violetta e di fragola.

Palato: asciutto, vellutato, sapido e armonico giustamente tannico con piacevole retrogusto amarognolo.

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%

Età delle vigne: 20-45 anni

Densità d'impianto: 4.200 ceppi/ha

Resa per ettaro: 75 q

Vendemmia: inizio ottobre.

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

Invecchiamento: 36-48 mesi in botti grandi e tini da 25-37 HL di rovere di Slavonia.

Affinamento: minimo di 12 mesi in bottiglia.

