



# 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%

**Impianto del vigneto:** 1969

**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 minimo:** 36-48 mesi in botti grandi da 25 HI di rovere di Slavonia.

**Affinamento:** minimo di 12 mesi in bottiglia.