Sebastiani
Viticoltori in Ghemme dal 1700

GHEMME 2015

VIGNA PELLIZZANE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Ghemme Vigna Pellizzane DOCG è il diamante della produzione dell'Azienda Agricola Sebastiani. Prodotto con sole uve Nebbiolo situate nelle Vigne Pellizzane e affinato per 36 mesi in botti di rovere di Slavonia, è un prodotto elegante ed avvolgente, la cui imponenza viene data dalla struttura e dai morbidi tannini che lo caratterizzano.

Un vino così importante si abbina con primi piatti, carni rosse e formaggi stagionati che ne evidenziano le particolarità.
Temperatura di servizio 18-20°C.

- **ZONA DI PRODUZIONE** - GHEMME
- **MICROAREA** - VIGNA PELLIZZANE
- **VITIGNO** - 100% NEBBIOLO MICHET
- **ALTIMETRIA** - 300 M.S.L.M.
- **TIPOLOGIA DI TERRENO** - ARGILLOSO, MORENICO DI NATURA GLACIALE
- **SISTEMA DI ALLEVAMENTO** - GUYOT SEMPLICE
- **DENSITA' DI IMPIANTO** - 4000 ceppi / Ha
- **PRODUZIONE PER ETTARO** - 50 Qli
- **PERIODO DI VENDEMMIA** - FINE SETTEMBRE / INIZIO OTTOBRE
- **VINIFICAZIONE** - IN ROSSO
- **FERMENTAZIONE** - SULLE BUCCE A TEMPERATURA CONTROLLATA
- **AFFINAMENTO** - 36 MESI IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA
- **GRADAZIONE ALCOLICA** - 13,5 %VOL

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- **PROFUMO** - LAMPONE, AMARENA E CONFETTURA CON NOTE DI TABACCO
- **COLORE** - GRANATO INTENSO
- **FORMATI DISPONIBILI** - 1,5 L
- **GUSTO** - PIENO, INTENSO ED AVVOLGENTE CON TANNINI MORBIDI

Prodotto e imbottigliato all'origine dall'Azienda Agricola Sebastiani Alberto
Via Monte Rosa 7 Ghemme (NO) – Italia
Prodotto in Italia - contiene solfiti