

# GHEMME 2020

## VIGNA PELLIZZANE RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Ghemme Vigna Pellizzane Riserva DOCG è il fiore all'occhiello della produzione dell'Azienda Agricola Sebastiani. Prodotto con sole uve Nebbiolo Michet situate nelle Vigne Pellizzane e affinato per 30 mesi in barrique di rovere francese, è un prodotto complesso ed elegante, caratterizzato dai suoi tannini borbidi e setosi.

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** - INIZIO OTTOBRE
- **VINIFICAZIONE** - IN ROSSO
- **FERMENTAZIONE** - SULLE BUCCE A TEMPERATURA CONTROLLATA
- **AFFINAMENTO** - 30 MESI IN BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE
- **GRADAZIONE ALCOLICA** - 14 %VOL

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- **PROFUMO** - LIQUIRIZIA, TABACCO E FRUTTI ROSSI
- **COLORE** - RUBINO CON RIFLESSI GRANATI
- **FORMATI DISPONIBILI** - 0,75 L / 1,5 L / 3 L
- **GUSTO** - ARMONICO, STRUTTURATO ED AVVOLGENTE CON TANNINI SETOSI



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