



ACQUISTATO IL

Ghemme DOCG

2011



Svinando

Un grande rosso dal nord del Piemonte

Ci troviamo a Bogogno, un piccolissimo comune situato nella provincia di Novara: qui il vitigno nebbiolo domina incontrastato, dando origine ad un vero e proprio "distretto dei nebbioli del nord Piemonte", i cui vini rispecchiano in maniera impeccabile l'essenzialità e l'austerità di questo vitigno.

Tante ed interessanti sono le DOC e le DOCG locali (Bramaterra, Gattinara, Lessona…) in cui è presente il nebbiolo, tant'è che per descrivere quest'area geografica si parla spesso di "seconda langa" piemontese. Qui però, a differenza della langa situata a sud ovest della regione, il clima è più fresco, e la composizione del terreno è conseguenza del disfacimento porfidico derivante dalla presenza di un vulcano, il Supervulcano della Val Sesia, che ha contribuito a formare terreni magri e minerali. Questa peculiare composizione del sottosuolo dà origine a vini meno corposi, ma molto longevi e con una personalità olfattiva particolarmente seducente. Dimostrazione ne è il Ghemme DOCG dell'Azienda Agricola Ca' Nova che ti presentiamo oggi. Un nebbiolo evoluto, dove al naso troviamo quei caratteri particolarmente austeri legati all'affinamento: note di sottobosco, humus, sigaro e tabacco. In particolar modo sono proprio queste nuances di tabacco e sigaro le più coinvolgenti, che emergono solamente dopo che il nebbiolo ha raggiunto una certa maturità. Ghemme DOCG, un vino territoriale maturo ed appassionante per concederti il piacere di un nettare all'apice del suo percorso evolutivo.

La Vigna	
Terreno	Argilloso e sabbioso
Esposizione	Sud-est/Sud-ovest, 300 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro i prossimi 3 anni
Abbinamento	Cacciagione, brasati, risotto ai funghi porcini
Vinificazione	Dopo la pigiadiraspatura il vino fermenta in vasche di acciaio, con una macerazione di 20 giorni sulle bucce. La fermentazione malolattica viene svolta in legno, durante la primavera successiva alla vendemmia. L'affinamento dura 24 mesi, ed è effettuato in botti da 50 hl di rovere francese
Sensazioni	Un nebbiolo evoluto, classico ed estremamente austero. Al naso presenta sfumature di tabacco, sigaro, humus e goudron. La bocca è essenziale, basata sull'acidità e sulla presenza di tannini fini e maturi

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821