



IL CHIOSSO s.c.a.r.l.

Piemonte - Italia - GATTINARA (VC)
cap.13045 - Viale Marconi, 45/47/47a

tel./fax 0163.826739
C.F. - P.IVA 02317800023

www.ilchiosso.it
info@ilchiosso.it

Cantina Vini Alto Piemonte

SCHEMA TECNICA.

VINO GATTINARA D.O.C.G. RISERVA "IL CHIOSSO" annata 2015

ZONA DI PRODUZIONE: comune di Gattinara, provincia di Vercelli.

VIGNETO: Galizia (La Riserva è prodotta solo in questo vigneto ed unicamente nelle migliori annate)

TERRENO: Tipo Vulcanico, con roccia porfirica in superficie; pH Sub-Acido. 450metri s.l.m.

VITIGNI AUTORIZZATI DA DISCIPLINARE: Nebbiolo (localmente chiamato Spanna) dal 90% al 100%;
sono ammesse Vespolina -max4%- e/o uva rara (Bonarda di Gattinara), complessivamente non oltre il 10%.

RACCOLTA: Effettuata a mano in cassette, dopo la prima decade di Ottobre.

VITIGNO: **100% Nebbiolo**

ALCOOL: **14,5 % vol**

ACIDITA' TOTALE: **6,5gr/l**

ZUCCHERI: **1gr/l**

TECNICA DI VINIFICAZIONE:

Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 30-32°C, per aumentare complessità e struttura del vino.

Fermentazione malo-lattica in acciaio inox, per stabilizzare naturalmente il vino.

AFFINAMENTO:

Il vino viene posto in grandi botti di rovere di Francese e di Slavonia, dove affina nel più assoluto rispetto della tradizione per 48 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino intenso tendente al granato

Sapore: Pieno, Minerale, Strutturato, Elegante
Persistente e Complesso

Odore: Nobile, Austero, Ampio ed Elegante con esuberanti note di Violetta, Frutta Matura, Spezie e Cuoio.

MODALITA' E TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Si consiglia di servire il vino in un ampio bicchiere da degustazione, ad una temperatura di 18-20°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si consiglia l'abbinamento con cacciagione, selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.



Commercializzato in cartoni da 6/12 bottiglie 0,75l.
Bottiglia Borgognotta classica di color verde scuro.
Tappo in sughero monopezzo.