



# IL CHIOSO 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

## SCHEDA TECNICA.

### VINO “GATTINARA D.O.C.G.”annata 2018

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

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%.

VITIGNO: **100% Nebbiolo**

ALCOOL: **14 % vol**

ACIDITA' TOTALE: **5,12 g/l**

#### TECNICA DI VINIFICAZIONE:

**Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 28-32°C, per mantenere intatta la sua straordinaria complessità aromatica.**

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

#### AFFINAMENTO:

**Il vino viene posto in grandi botti di rovere di Francese, dove affina nel più assoluto rispetto della tradizione per almeno 24 mesi.**

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**Colore: rosso rubino intenso tendente al granato**

**Sapore: asciutto, caldo, vellutato, di grande complessità .**

**Odore: fine, ampio ed elegante con esuberanti note di spezie, liquirizia e cuoio.**

#### MODALITA' E TEMPERATURA DI SERVIZIO:

**Si consiglia di servire il vino in un calice da degustazione classico ad una temperatura tra i 18-20°C.**

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

**Si consiglia l'abbinamento con primi piatti, carni e formaggi stagionati.**



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