



# 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**

## SCHEDA TECNICA.

VINO “**GHEMME D.O.C.G.**” annata 2019:

ZONA DI PRODUZIONE: comune di Ghemme, provincia di Novara.

VITIGNO: **95% Nebbiolo**  
**5% Vespolina**

ALCOOL: **13 % vol**

ACIDITA' TOTALE: **5,7 g/l**

### TECNICA DI VINIFICAZIONE:

**Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 28-30°C, per mantenere intatta la sua straordinaria complessità aromatica ed aumentare la struttura tannica del vino, attraverso rimontaggi e delestage.**

**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 almeno 24 mesi e 12 in bottiglia.**

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

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

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

**Odore:** nobile ed austero con esuberanti note di spezie, liquirizia e cuoio.

### MODALITA' E TEMPERATURA DI SERVIZIO:

**Si consiglia di servire il vino in un calice tipo “Baloon” 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.