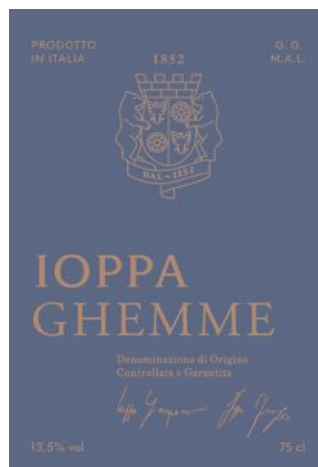


# Ghemme



**Denominazione :**

Ghemme DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

**Vitigno:**

Nebbiolo 85% unito a Vespolina 15%

**Zona di produzione:**

Romagnano Sesia (prov. di Novara), Italia

**Vinificazione:**

In Rosso, naturale in vinificatori di acciaio per 18-20 giorni a temperatura controllata

**Maturazione:**

48 mesi in botti grandi da 25-30 HI di Rovere di Slavonia e 2 anni minimo di affinamento in bottiglia

**Colore:**

Rosso rubino con riflessi granati

**Profumo:**

Fine, intenso ed etereo, fruttato con caratteristiche note di marasca, confettura di frutti di bosco e violetta selvatica

**Sapore:**

Pieno, caldo, ottimo corpo, abbastanza morbido, giustamente tannico, sapido, persistente con piacevole retrogusto amarognolo

**Accostamento gastronomico:**

Si accompagna con arrosti di carni rosse, cacciagione, brasati, formaggi piccanti. Va servito alla temperatura di 18°-20° C dopo aver stappato la bottiglia almeno 2 ore prima



# IOPPA

Azienda Agricola Vitivinicola IOPPA F.lli Giampiero e Giorgio  
Società Agricola Semplice  
via Delle Pallotte 10  
28078 Romagnano Sesia (NO)  
Tel. 0163 833079  
Mail: [info@vinioppa.it](mailto:info@vinioppa.it)  
P. Iva : 00892170036