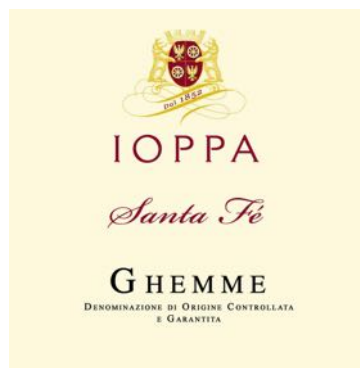


# Ghemme Santa Fè



**Denominazione :**

Ghemme DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

**Vitigno:**

Nebbiolo 85% e Vespolina 15%

**Zona di produzione:**

Romagnano Sesia (prov. di Novara), Italia. Vigneto impiantato sulla parte alta della collina nel 1969, su un terreno argilloso e austero, rivolto a Sud-Ovest

**Vinificazione:**

In Rosso, naturale in vinificatori di acciaio per 20-25 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 granato con deliziosi riflessi aranciati

**Profumo:**

Fine, intenso, gradevole ed etereo, caratteristiche note fruttate di violetta e di fragola.

**Sapore:**

Asciutto, vellutato, sapido ed armonico giustamente tannico con piacevole retrogusto amarognolo

**Accostamento gastronomico:**

Si accompagna ad una cucina ricca e ricercata. Primi piatti come tagliatelle, gnocchi e ravioli al sugo di stufato. Secondi piatti di carni rosse e bianche, arrostiti, brasati, selvaggina, formaggi stagionati e a pasta dura. Va servito alla temperatura di 18°-20° C dopo aver stappato la bottiglia almeno 2 o più 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