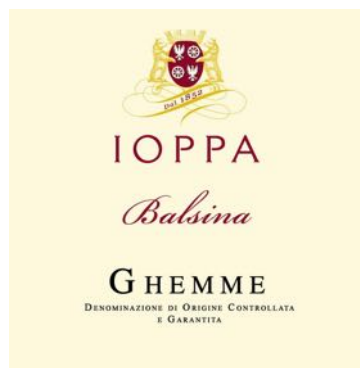


Ghemme Bricco Balsina



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 situato nella zona più vocata del paese denominata "Balsina" con un terreno alluvionale ricco di sali minerali grazie al disgregamento dei ciottoli che compongono il terreno. Posizionato in collina 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 granata con tenui riflessi mattone

Profumo:

Etereo, caratteristico, gradevole con note fruttate di sottobosco, di viola e di rosa appassita

Sapore:

Armonico, caldo, si prolunga in bocca, un pò tannico, robusto

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
P. Iva : 00892170036