

# Molsino

Gattinara DOCG 2009

Nervi

Il Gattinara Docg Molsino Nervi è frutto di Nebbiolo in purezza. Dall'eccezionale esposizione sud est-sud ovest, il vigneto Molsino è un anfiteatro naturale tra i più belli ai piedi delle Alpi in Piemonte. E' qui che nasce questo fiore all'occhiello dell'azienda Nervi. Una vigna che alle sue uve ed al suo vino riesce a conferire la profonda austerità di un grande nebbiolo unita ad una nobile e sapida aromaticità.

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Gattinara
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2009
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Piemonte
<b>Localizzazione</b>	Gattinara
<b>Vitigno</b>	Nebbiolo 100%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino tenue, con riflessi granato
<b>Gusto</b>	Robusto e molto intenso, con una personalità verticale, di bella struttura, con un finale sapido e minerale
<b>Profumo</b>	Note di ciliegia e prugna selvatica macerata, con un finale di muschio, menta ed eucalipto
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni rosse arrosto
<b>Temperatura di servizio</b>	18°-20° C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

<b>Premi</b>	Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Bibenda 4 Grappoli ;Vitæ AIS 3 Viti
--------------	--

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	340-425 m
<b>Età ceppi</b>	Circa 30 anni
<b>Vinificazione</b>	Diaspatura e pigiatura soffice, fermentazione di almento 30 giorni in vasche di cemento: 15% circa uva intera, lieviti indigeni
<b>Affinamento</b>	Botti grandi in rovere per almeno 50 mesi