

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

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Gattinara

Denominazione DOCG

Annata 2009

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Piemonte

Localizzazione Gattinara

Vitigno Nebbiolo 100%

Gradazione 14.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino tenue, con riflessi granato

Gusto Robusto e molto intenso, con una personalità verticale, di bella struttura, con un finale sapido e minerale

Profumo Note di ciliegia e prugna selvatica macerata, con un finale di muschio, menta ed eucalipto

Abbinamenti Secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni rosse arrosto

Temperatura di servizio 18°-20° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Bibenda 4 Grappoli ;Vitæ AIS 3 Viti

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 340-425 m

Età ceppi Circa 30 anni

Vinificazione Diaspatura e pigiatura soffice, fermentazione di alimento 30 giorni in vasche di cemento: 15% circa uva intera, lieviti indigeni

Affinamento Botti grandi in rovere per almeno 50 mesi