

Ghemme

Ghemme DOCG 2010

Torraccia del Piantavigna

Il Ghemme Docg Torraccia del Piantavigna è un vero e proprio simbolo. Il Ghemme un vino elegante e complesso, riconosciuto negli anni per la sua ricchezza, la sua struttura e i suoi aromi, in grado mesmerici quando è al massimo del suo potenziale, ossia dopo un adeguato invecchiamento.

L'annata 2009 ha avuto una primavera con piogge abbondanti e frequenti, con temperature nella norma e, a volte, decisamente miti. L'estate è stata calda e punteggiata da alcuni temporali di forte intensità. Ottobre è iniziato con giornate calde estive, seguite da bruschi cali termici, la vendemmia, tuttavia è stata accompagnata da giornate limpide e con temperature gradevoli.

Il vigore olfattivo di questo millesimo è degno di lode, con sentori di frutta dolce e spezie, il tutto piacevolmente avvolto dalla sottile vaniglia rilasciata dalle botti da 28 ettolitri di rovere francese di Allier.

In bocca denota ancora giovinezza che sfoga in sensazioni scalpitanti ma equilibrate che si stanno assestando con l'affinamento, fino a raggiungere l'eleganza e la finezza tipiche di un grande Nebbiolo dell'Alto Piemonte.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Ghemme

Denominazione DOCG

Annata 2010

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Piemonte

Localizzazione Ghemme

Vitigno Nebbiolo 90% ;Vespolina 10%

Gradazione 13.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino con riflessi aranciati

Gusto Asciutto, armonico, con caratteristico fondo amarognolo

Profumo Fine e gradevole, ricorda la viola

Abbinamenti Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati

Temperatura di servizio 16-17° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

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

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno Fluvio-alluvionale argilloso

Allevamento Guyot

Resa per ettaro 50-60 quintali

Epoca vendemmia Seconda quindicina di ottobre

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione Tradizionale con macerazione delle bucce, seguita da fermentazione malolattica

Maturazione almeno 3 anni in botti di rovere francese di Allier di medie dimensioni

Affinamento Almeno 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.