

# GATTINARA

## DOCG

### Zona di produzione

Valferana, Luccineglio, Villetto (Gattinara)

### Vitigno

Nebbiolo in purezza (Lampia, Michet, Rosé)

### Sistema di Coltura

Tralcio rinnovato (Guyot), inerbimento, concimazioni organiche contenute.

### Parametri Produttivi

Produzione massima 60 q/ha

Bassa carica di gemme

Contenuta resa per ceppo

Diradamento

Scelta vendemmiale

Macerazione intensa e prolungata

Fermentazione a temperatura controllata

Maturazione in legno di min. 24 mesi

### Parametri Analitici

Cont. min. alcolico naturale: 13% vol.

### Caratteristiche Organolettiche

Colore granato tendente all'aranciato, profumo fine che ricorda quello della viola, sapore asciutto e armonico, di grande complessità. Struttura e importanza non tolgono spazio ad equilibrio e armonia.

### Tenuta all'invecchiamento

8 - 10 anni e oltre

### Temperatura di servizio

18°

### Abbinamenti

Adatto ai piatti di carne più impegnativi trova ottimo riscontro anche con selvaggina e cacciagione.

