

GATTINARA RISERVA

DOCG

Zona di produzione

Valferana, Luccineglio (Gattinara)

Vitigno

Nebbiolo in purezza (Lampia, Michet, Rosè)

Sistema di Coltura

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

Parametri Produttivi

Produzione massima 55 q/ha

Bassa carica di gemme

Contenuta resa per ceppo

Diradamento

Scelta vendemmiale

Macerazione intensa, lunga, estenuante

Fermentazione in tino di legno a temperatura controllata

Maturazione in legno di min. 36 mesi

Parametri Analitici

Cont. min. alcolico naturale: 13% vol.

Caratteristiche Organolettiche

Colore profondo granato tendente all'aranciato, profumi fini di viola, frutta matura, mela ruggine e liquirizia, che poggiano sulla matrice sassosa granitica che li ha generati; sapore ampio, asciutto e armonico.

Tenuta all'invecchiamento

10 – 15 anni e oltre

Temperatura di servizio

18°

Abbinamenti

Accostarlo a piatti importanti di carne e a compagnie adeguate.

