

# CESARE

## GATTINARA RISERVA DOCG

### Zona di produzione

Molsino

### Vitigno

Nebbiolo in purezza

### Sistema di Coltura

Tralcio rinnovato (Guyot), inerbimento, concimazione organica contenuta.

### Parametri Produttivi

Produzione massima 40 q/ha  
Bassa carica di gemme  
Contenuta resa per ceppo  
Diradamento  
Surmaturazione su pianta  
Vendemmia tardiva  
Scelta vendemmiale  
Macerazione intensa e prolungata  
Fermentazione a temperatura controllata in legno di rovere  
Affinamento in tonneau di 2° - 3° passaggio  
Bassissima solfitazione  
Imbottigliamento senza filtrazioni  
Vino prodotto solo nelle migliori annate

### Parametri analitici

Cont. min. alcolico naturale: 14% vol.

### Caratteristiche Organolettiche

Il colore è rosso granato, al naso sviluppa profumi floreali di viola essiccata per poi aprirsi con note di confettura di prugne e ciliegie sotto spirito. Sapore elegante con tannini ben espressi, abbondanti ma equilibrati e piacevoli, ampie sensazioni fruttate calde e mature, fresca e sapida scia finale.

### Tenuta all'invecchiamento

10 anni e oltre

### Temperatura di servizio 18° C

### Abbinamenti

Predilige le carni rosse, formaggi e salumi stagionati, ma può stupire in abbinamenti azzardati con piatti di pesce alla griglia.

