



Ghemme

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VINO ROSSO

VIGNA E CANTINA

Vitigno 100% Nebbiolo

Terreno argilla con componenti minerali, origine fluvio-glaciale

Vendemmia raccolta manuale in cassette, con accurata selezione dei grappoli in vigna e in cantina

Vinificazione diraspatura dei grappoli, macerazione sulle bucce di 3 settimane, vinificazione in vasche d'acciaio, rimontaggi

Affinamento 24 mesi in botti di rovere francese non tostate, almeno 6 mesi in bottiglia

Bottiglia borgognotta, 750 ml

Chiusura tappo in sughero monopezzo con assenza di TCA garantita

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso granato, riflessi aranciati

Profumo bouquet fine e intenso, violetta, fragola, ciliegia matura, sentori di sottobosco, note di eucalipto

Sapore vellutato, minerale, equilibrato, corposo, amarena sotto spirito, marmellata di fragole, finale persistente

Temperatura di servizio 16-18°C

Abbinamenti consigliati carni a lunga cottura, arrosti e selvaggina

VALUTAZIONI E RECENSIONI

(2019) **17.5 / 20** – **Jancis Robinson** – “Pale ruby. A compelling sweet-raspberry, sour-cherry nose mingling with complex, sweet oak and with hints of fresh mint. Fragrant, long and elegant, while the sappy fruit is still a little marked by the oak, and bags of powdery tannins on the finish. Such amazing elegance for a Ghemme! Deceptively light of touch, but this needs food. A stunning Ghemme.” (Walter Speller – JancisRobinson.com)

(2019) **92 / 100** – **Kerin O’Keefe** – “Aromas of small red berry, violet, oak-driven spice and camphor shape the nose. Elegant and structured, the smooth, tense palate offers juicy red berry and French oak sensations of coconut, vanilla and mocha accompanied by polished tannins. Drink through 2031.” (Kerin O’Keefe – kerinokeefe.com)

(2019) **95 / 100** – **Wine Pilot** – “Glossy black cherries and Japanese plums takes the central stage here, conveying an exotic oak garment (older barrels), sandalwood, cedar and a touch of cinnamon. It takes a while before showing the provenance and fruit profile. Sappy, soft-grainy tannins hug the multi-layered palate. It’s a moreish and alluring Ghemme with an English accent.” (Lisa Cardelli – Winepilot)