



anzivino
VITICOLTORI
IN GATTINARA

GATTINARA

R I S E R V A

SUPERFICIE DI

PRODUZIONE: *5 ettari.*

ZONA DI PRODUZIONE: *Valferane, Luccineglio.*

VITIGNO: *Nebbiolo (Lampia, Michet, Rosè).*

SISTEMA DI COLTURA: *Tralcio rinnovato, inerbimento, concimazioni organiche contenute.*

PARAMETRI PRODUTTIVI: *Produzione massima: 55q/ha;*

Bassa carica di gemme;

Contenuta resa per ceppo;

Diradamento;

Scelta vendemmiale;

Macerazione intensa, lunga, estenuante;

Fermentazione in tino di legno a temperatura controllata;

Impiego ragionato del legno da affinamento per 24 mesi.

PARAMETRI ANALITICI: *Cont.min. alcolico naturale: 12.5% vol.*

Cont.min. alcolico al consumo: 12.5% vol.

Valore di acidità: 5-6‰

Estratto secco netto minimo: 24‰

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: *Questo vino non invecchia, si affina.*

TEMP. DI SERVIZIO: *18°C.*

A TAVOLA: *Accostarlo a piatti importanti di carne e a compagnie adeguate.*

corso Valsesia 162 - 13045 Gattinara - VC

tel. 0163.827172 · fax 0163.820910

www.anzivino.it

The logo for Anzivino features the brand name in a stylized, lowercase font. Above the letter 'i' in 'anzivino', there is a small graphic of a bird or a leaf-like shape. The logo is positioned to the right of the contact information.

VITICOLTORI
IN GATTINARA