



anzivino
VITICOLTORI
IN GATTINARA

NEMESI®

SUPERFICIE DI

PRODUZIONE: *2 ettari.*

ZONA DI PRODUZIONE: *Comune di Gattinara.*

VITIGNO: *Nebbiolo 50%, Merlot 25%, Sirah 25%.*

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

PARAMETRI PRODUTTIVI: *Produzione massima: 75q/ha;*

Diradamento;

Scelta vendemmiale;

Macerazione breve ma intensa e coinvolgente;

Fermentazione a temperatura controllata;

Affinamento per 6 mesi in botti di rovere.

PARAMETRI ANALITICI: *Cont.min. alcolico naturale: 12% vol.*

Cont.min. alcolico al consumo: 12% vol.

Valore di acidità: 5.5‰

Estratto secco netto minimo: 22‰

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino brillante; profumo di frutta fresca, con lieve nota di pasticceria, vinoso ed elegante. Sapore pieno, suadente.

TENUTA

ALL'INVECCHIAMENTO: *4-5 anni.*

TEMP. DI SERVIZIO: *18°C.*

A TAVOLA: *Con primi piatti "succulenti", piatti di carne anche leggermente grassi.*

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 'vino', 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
