



## Ghemme DOCG

Affinamento di 24 mesi in botte tradizionale di rovere francese. Rosso rubino tendente al granato, al naso presenta profumi di spezie, piccoli frutti rossi, liquirizia e cuoio. Fine, ampio ed elegante, al palato risulta asciutto, caldo, vellutato, di grande complessità.

Abbinamenti:  
"Tapulone" con Polenta.



### DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	90% Nebbiolo, 10% Vespolina
Gradazione:	13,5 % Vol.
Nazione:	Italia
Regione:	Piemonte
Denominazione:	Ghemme DOCG
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 10 anni e più.
Temperatura di servizio:	18° C nel calice.