

PS
wine

premium wine selection

Vini di Qualità



Barolo

Cantine Gemma

CLASSIFICAZIONE	D.O.C.G.
TIPOLOGIA	Rosso
REGIONE	Piemonte
PROVINCIA	Cuneo
VITIGNO	Nebbiolo
TIPOLOGIA AGRICOLA	In conversione biologica
VENDEMMIA	Tra la 2° e 3° decade di Settembre

VINIFICAZIONE

Il mosto viene vinificato in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata non superiore a 28° C, con lunga macerazione di 15-20 giorni.

AFFINAMENTO

Terminata la vinificazione, il vino si affina a lungo per il 75% in botti di rovere di Slavonia da 20 hl e per il restante 25% in barriques.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Da una calda veste di colore rubino e granata si sprigionano profumi profondi e complessi, con una progressione che spazia dalle note di lampone, alla dolce rosa canina, fino alle spezie ricche ed intense. Sul palato rivela una tannicità decisa ed esuberante, che dona al gusto una stimolante consistenza tattile piacevolmente stemperata dal tocco morbido e dolce del frutto maturo.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 cl.