



ACQUISTATO IL

Ghemme DOCG "Vigna Pelizzane" 2017

2017



Svinando

Un viaggio lento e intenso tra le colline piemontesi, dove ogni sorso svela un'anima antica e affascinante.

Un vino che non urla, ma conquista. Il Ghemme Vigna Pelizzane è il tipo di Nebbiolo che ti invita a rallentare, a prenderti il tempo per assaporare. È un vino di sostanza, nato su pendii difficili e plasmato dalla pazienza. Bere questo Ghemme significa lasciarsi guidare da un ritmo diverso, più profondo. È la bottiglia che apri quando vuoi fare le cose per bene: una cena curata, una conversazione lunga, una serata che resta impressa. Ha l'eleganza di chi non ha bisogno di ostentare, la solidità di un vino fatto per durare e la capacità di raccontare il territorio in modo diretto, sincero.

Torraccia del Piantavigna è una cantina piemontese che crede nei vini autentici, puliti e di carattere. Lavora solo con vitigni autoctoni come il Nebbiolo, coltivati tra le colline di Gattinara e Ghemme, dove la natura detta i ritmi. In cantina, la tradizione incontra la tecnologia con un obiettivo chiaro: creare vini eleganti ma sinceri, capaci di parlare da soli. Un team giovane, un approccio sostenibile e una filosofia semplice: rispetto per la terra, cura per ogni dettaglio, zero compromessi sulla qualità.

| | |
|-----------------------------|--|
| La Vigna | |
| Terreno | argillo-limoso |
| Esposizione | Sud-Ovest |
| Allevamento | Guyot |
| Densità imp. Il Vino | |
| Tipologia | Vino rosso fermo |
| Provenienza | Piemonte |
| Uve | 100% Nebbiolo |
| Gradazione | 14% vol |
| Temp. Servizio | 18 gradi |
| Quando Berlo | da invecchiamento |
| Abbinamento | Menù di carne |
| Vinificazione | in vasche di acciaio inox con controllo della temperatura, seguita dalla fermentazione malolattica. Invecchiamento: almeno 4 anni in botti di rovere francese di medie dimensioni. Affinamento: almeno 6 mesi in bottiglia |
| Sensazioni | Colore: rosso rubino con riflessi aranciati. Profumo: fine, elegante ed intenso, con sentori di viola e liquirizia. Sapore: asciutto e corposo, con tannini morbidi e una buona acidità residua |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821