

ACQUISTATO IL

Ghemme DOCG "Vigna Pelizzane" 2017

2017



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

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.

II 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