



ACQUISTATO IL

Ghemme DOCG 2020

2020

Il grande rosso dell'Alto Piemonte



Svinando

Nel cuore dell'Alto Piemonte, tra colline antiche e nebbie leggere, nasce il Ghemme DOCG 2020 di Torracca del Piantavigna: un Nebbiolo d'altura che racconta la tradizione con voce moderna. Qui, dove le vigne affondano le radici in suoli porfirici e sabbiosi, ogni grappolo matura lentamente, catturando la forza della terra e la finezza del clima prealpino. Dopo un lungo affinamento, questo Ghemme svela un colore granato luminoso e un bouquet profondo di ciliegie mature, viola appassita, liquirizia e leggere sfumature di pepe e sottobosco. Al palato è deciso ma equilibrato, con tannini cesellati e un finale elegante e persistente, tipico dei grandi Nebbiolo del Nord. È un vino che parla di tempo e pazienza, di mani esperte e di rispetto per la natura. Ogni sorso è un viaggio nei profumi e nei silenzi di una terra che ha fatto del vino la sua voce più autentica.

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	fluvio-alluvionale argilloso
Esposizione	
Allevamento	Guyot
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	90% Nebbiolo, 10% Vespolina
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 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 3 anni in botti di rovere francese di Allier di medie dimensioni. Affinamento almeno 6 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Colore rosso rubino con riflessi aranciati. Profumo delicato con note di viola e liquirizia. In bocca i tannini sono morbidi, ma il vino ne conserva l'impronta con il passare degli anni.

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