

Gattinara DOCG Riserva
2017
Borgofranco



È vino di grande tradizione e prodotto dalla selezione delle migliori uve provenienti da diversi vigneti situati sulle colline di Gattinara. La loro posizione ideale, la composizione del terreno su cui sono situati nonché le metodologie e le cure nella vinificazione contribuiscono alla produzione di questo vino armonico e bilanciato, con un distintivo e complesso bouquet.

Il “Borgofranco” è dedicato alla città di Gattinara, simbolo di libertà ed autonomia sin dal 1242 quando ricevette la qualifica di Borgo Franco dalla Repubblica Vercellese. La sua indipendenza fu poi ripetutamente confermata, sia dai Visconti, sia dai Savoia sino a giungere all’unità d’Italia.

VIGNETI - ALTITUDINE

Permolone, Lurghe, Valferana - 350-420 m a.s.l.

ETA' VIGNETI

35-70 years

COMPOSIZIONE TERRENO

Di origine vulcanica, roccioso con prevalenza di ossidi e graniti, ricco di minerali in particolare ferrosi. Ph acido

VITIGNO

Nebbiolo (localmente detto Spanna)

RESA/ETTARO

45 hl

RACCOLTO

Manuale con scelta dei grappoli, 8 ottobre 2017

VINIFICAZIONE

Fermentazione in serbatoi inox a temperatura controllata 30-33°C, seguita da 25 giorni di macerazione

AFFINAMENTO

42 mesi in tonneau di rovere francese da 5 hl, più ulteriore maturazione in serbatoi inox e bottiglia

Titolo alcolometrico volumico totale 14% vol.

Acidità totale 5,13 g/l

Estratto non riduttore 27,3 g/l