

Gattinara DOCG

2018

Il Putto Vendemmiatore



Vino pregiato ed elegante, prodotto grazie ad una paziente attenzione all'invecchiamento e alla selezione dei grappoli. Nasce dalle uve Nebbiolo di alcuni dei migliori vigneti adagiati sulle dolci colline gattinaresi. Dai profumi complessi e speziati, il colore rubino granato soddisfa lo sguardo del bevitore attento e completa il sapore armonico di viola e frutta.

“Il Putto vendemmiatore” riprende il tema principale della decorazione in cotto della facciata quattrocentesca del Duomo di Gattinara, simboleggiando il ruolo che riveste la coltivazione dell'uva in questa zona sin dall'epoca altomedievale.

VIGNETI - ALTITUDINE

Permolone, Lurghe - 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, 7-10 ottobre 2018

VINIFICAZIONE

Fermentazione in serbatoi inox a temperatura controllata 30-33°C, seguita da 18 giorni di macerazione

AFFINAMENTO

28 mesi in botte di rovere di Slavonia da 20 hl, più ulteriore maturazione in serbatoi inox e bottiglia

Titolo alcolometrico volumico totale 14% vol.

Acidità totale 4,87 g/l

Estratto non riduttore 29,8 g/l