PARIDE IARETTI & C. S.r.l.
Viticoltori in Gattinara

Gattinara DOCG Riserva

Nebbiolo 100% proveniente da vecchi vigneti, siti in Gattinara, di età media di 40 anni. In bocca, caldo, asciutto ed austero con tannini morbidi e bilanciati. Un classico dell'Alto Piemonte nato per affinare a lungo. Possibilità di invecchiamento 15 anni e più. La bottiglia si conserva al meglio coricata in ambiente fresco e buio.

Denominazione: Gattinara DOCG

Colore: Rosso granato con riflessi aranciati

Vitigni: Nebbiolo 100%

Affinamento: 12 mesi in Tonneaux
24 mesi in botte grande di Rovere
12 mesi in acciaio

Profumo: profumi di rosa e viola, fichi secchi, liquirizia e spezie

Formati: 0.75l o Magnum 1.5l

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Abbinamenti: selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati

Note tecniche
Suolo porfirico e vulcanico. Forma di allevamento a Guyot e vendemmia manuale in cassette da 20 kg. Resa per ettaro di circa 60 quintali. Vinificazione in acciaio. Macerazione di 30 giorni sulle bucce, con delestage e follatura manuale. Malolattica svolta naturalmente in acciaio.

Paride Iaretti & C. srl - Società Agricola
Via Luigi Faglia 107/109, 13045 Gattinara VC - **ITALY** - C.F. e P.IVA 02599120025 - t. +39 0163 826899 - info@parideiaretti.it
www.parideiaretti.it