Molsino

Gattinara DOCG 2009

Nervi

Il Gattinara Docg Molsino Nervi è frutto di Nebbiolo in purezza. Dall'eccezionale esposizione sud est-sud ovest, il vigneto Molsino è un anfiteatro naturale tra i più belli ai piedi delle Alpi in Piemonte. E' qui che nasce questo fiore all'occhiello dell'azienda Nervi. Una vigna che alle sue uve ed al suo vino riesce a conferire la profonda austerità di un grande nebbiolo unita ad una nobile e sapida aromaticità.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Gattinara
Denominazione	DOCG
Annata	2009
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Localizzazione	Gattinara
Vitigno	Nebbiolo 100%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino tenue, con riflessi granato
Gusto	Robusto e molto intenso, con una personalità verticale, di bella struttura, con un finale sapido e minerale
Profumo	Note di ciliegia e prugna selvatica macerata, con un finale di muschio, menta ed eucalipto
Abbinamenti	Secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni rosse arrosto
Temperatura di servizio	18°-20° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Bibenda 4 Grappoli ;Vitæ AIS 3 Viti

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	340-425 m
Età ceppi	Circa 30 anni
Vinificazione	Diaspatura e pigiatura soffice, fermentazione di almento 30 giorni in vasche di cemento: 15% circa uva intera, lieviti indigeni
Affinamento	Botti grandi in rovere per almeno 50 mesi