

NERVI**GATTINARA**

GATTINARA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2015**CONTERNO**

Varietà:	100% Nebbiolo
Vigneti:	Molsino, Valferana, Garavoglie, Casacce a 290-420 m s.l.m.
Vinificazione:	Diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata.
Macerazione:	3-4 Settimane
Fermentazione malolattica:	Al termine della fermentazione alcolica in botti di rovere.
Affinamento:	Botti grandi in rovere per 30 mesi.
Produzione:	85.000 Bottiglie
Alcool:	13.5% Vol
Acidità Totale:	5.4 g/l
Ph:	3.7
Temperatura di servizio:	15-17 °C