

Ghemme DOCG 2019

A grandiosidade do terroir de Ghemme se revela no Ghemme DOCG da Mirù, um vinho que é a jóia da coroa da família Arlunno. Este rótulo de Nebbiolo puro é a manifestação da história de cinco séculos que liga a família a essa terra. Cada garrafa é um testemunho da paixão e do respeito de Marco Arlunno pelas tradições de sua região.

O Ghemme é um vinho de paciência. A vinificação começa com a colheita manual das uvas e uma maceração prolongada. O amadurecimento é um processo que demanda tempo e cuidado: o vinho descansa por 24 meses em grandes barris de carvalho esloveno e, em seguida, por mais 12 meses em garrafa, o que concede a ele uma estrutura imponente e uma complexidade notável. O resultado é um vinho de cor granada profunda, com um buquê complexo de frutas vermelhas, especiarias, alcaçuz e um toque de tabaco.

No paladar, sua acidez vibrante é perfeitamente equilibrada por taninos elegantes e um final longo. É um vinho que pede para ser decantado, para que sua alma se revele por completo.



Tipo:
Tinto



Uva:
Nebbiolo



Região:
Piemonte



Temperatura
de Serviço:
18 °C



Teor Alcoólico:
14,0%

Harmonização:

