

**AZIENDA AGRICOLA TIZIANO MAZZONI**

p.IVA 01715980031

Via Roma 73 | 28010 Cavaglio d'Agogna [NO] Italy

info@vinimazzoni.it



*Un vino di famiglia e tradizione, terreni morenici e argilla, ben drenanti e ricchi di minerali benefici.*



## **GHEMME D.O.C.G. "DEI MAZZONI"**

**Uve: Nebbiolo in purezza**

Anno impianto 2000

**Allevamento a Guyot**

4000 ceppi per ettaro

**Produzione:** 45/50 quintali per ettaro

Le uve provengono da un unico vigneto in regione Roncati con terreno argilloso.

**Esposizione:** vigneto Sud/Sud Ovest con un'altezza media di 280 metri sul livello del mare.

**Concimazione:** tralci di potatura, trinciatura dell'inerbimento. Concime organico per colture biologiche.

**Vinificazione:** Le uve vengono fatte fermentare sulle bucce per 12/15 giorni in vasche d'acciaio. Vengono effettuati 3-4 rimontaggi e follature nei primi giorni, poi a scalare in quelli successivi.

**Affinamento:** 24 mesi in botte grande e 6 mesi in bottiglia.