

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. "AI LIVELLI"

Uve: Nebbiolo in purezza

Anno impianto 1975

Allevamento a Guyot

4000 ceppi per ettaro

Produzione: 45/50 quintali per ettaro

Le uve provengono da un unico vigneto in regione Livelli 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 40 giorni in vasche d'acciaio con la tecnica del cappello sommerso. Vengono effettuati 3-4 rimontaggi e follature nei primi giorni, poi a scalare in quelli successivi.

Affinamento: 18 mesi in tonneaux e 18 mesi in botte grande e 6 mesi in bottiglia.