Docg Colline Novaresi: l'oro granata del Monterosa

Le Antiche Cantine di Ghemme ti offrono i derivati di una viticoltura di qualità, quella riconosciuta con la sigla DOCG Piemonte.
L'assoluto pregio dei nostri vigneti situati nella bassa Valsesia, a cavallo tra il Monterosa ed il lago Maggiore, ti permetterà di vivere un'esperienza sensoriale enologica indimenticabile...

Antiche Cantine di Ghemme

La nostra cantina è situata nella "**Dolce Terra**", il luogo dove la natura va a braccetto con la tradizione agricola ed artigianale.
Le Antiche Cantine di Ghemme affondano le proprie radici in una viticoltura rurale antichissima, praticata da molti secoli grazie al microclima favorevole, mitigato dalla vicinanza del **Monte Rosa e della Valsesia.**

Azienda Vitivinicola "ANTICHE CANTINE Srl"

Via Romagnano 4 - 28074 Ghemme (NO)
E-mail: commerciale@antichecantinepiemonte.it
antichecantinepiemonte.it - Telefono: 0163/028076

Antiche Cantine

SALUS

Ogni sorso racconta una storia di terra e passione

Albus - Bianco - DOC

Zona di Produzione: Comune di Ghemme
Terreno: Collinare - morenico limonoso
Vitigno: Greco, Erbaluce
Vinificazione: Macerazione per 12 ore a basse temperature, poi vengono eseguite svinature e pressatura soffice. La fermentaziome acolica viene fatta in cisterne di acciaio inox a 16°C
Colore: giallo, paglierino
Sapore: secco, pieno, con acidità elegante
Profumo: persistente e floreale
Temperatura di servizio: 12°C
Gradazione alcolica: 12% vol
Abbinamento a tavola: risotti e pasta, antipasti, pesce di acqua dolce

Afrodite - Rosè - DOC

Zona di Produzione: Comune di Ghemme
Terreno: Collinare - morenico limonoso che dona al vino corpo e finezza
Vitigno: Nebbiolo 100%
Vinificazione: prodotto con uve Nebbiolo, che vengono vendemmiate nella prima decade di ottobre. Dopo aver pigiato l'uva, il mosto macera per uno o due giorni con le bucce; in seguito viene svinato e completa la fermentazione in inox a temperatura di 14/16 °C
Colore: Rosa fragola
Sapore: persistente, secco e armonioso
Profumo: Fresco, floreale
Temperatura di servizio: 8°/10°C
Gradazione alcolica: 12% vol
Abbinamento a tavola: come aperitivo o pesce grigliato

Le Origini - Rosso - DOC

Zona di Produzione: Comune di Ghemme
Terreno: Collinare - morenico limonoso che dona al vino corpo e finezza
Vitigno: Nebbiolo (Spanna 100%)
Vinificazione: prodotto con uve Nebbiolo, che vengono vendemmiate nella prima decade di ottobre. Dopo aver pigiato l'uva, il mosto macera per 8 giorni con le bucce; in seguito viene svinato e completa la fermentazione in inox, sempre a temperatura controllata. Quando il vino è limpido viene messo in legno (rovere) per circa un anno dove matura e dove si affinano sia i profumi che il gusto. Dopodiché fa ancora una breve sosta in inox e poi viene imbottigliato
Colore: Rosso rubino intenso
Sapore: aromatico, asciutto tipico del Nebbiolo
Profumo: intenso, caratteristico
Temperatura di servizio: 18/20°C
Gradazione alcolica: 12,5 % vol
Abbinamento a tavola: con salumi, formaggi stagionati

Camillo - Rosso - DOCG

Zona di Produzione: Comune di Ghemme
Terreno: Collinare - morenico di medio impasto
Vitigno: Nebbiolo 90%, Vespolina 5%, Bonarda Uva rara 5%
Vinificazione: macerazione con le bucce per 12/14 giorni alla temperatura di 28/30°C. Dopo la svinatura, il vino completa la fermentazione alcolica in vasche inox dove va incontro anche a fermentazioni malolattica. Finite le fermentazioni e fatti i primi travasi, il vino fa un prima affinamento in botti rovere per 3 anni e poi 1 anno in bottiglia
Colore: Rosso rubino con riflessi granati
Sapore: asciutto, sapido, armonioso con un gradevole retrogusto amarognolo
Profumo: Fine, persistente
Temperatura di servizio: 18/20°C
Gradazione alcolica: 13,5 % vol
Abbinamento a tavola: salumi, primi piatti, carni rosse e cacciagione