

ALBUS

COLLINE NOVARESI D.O.C. BIANCO



Zona di produzione:

Comune di Ghemme

Altitudine dei vigneti:

280 m.s.l.m

Terreno:

Collinare - morenico limonoso

Production zone:

Municipality of Ghemme

Altitude of the vineyards:

280 mt

Soil:

Hilly - morainic with silt.

Zone de production:

Ville de Ghemme

Altitude des vignes:

280 mt

Sol:

Colline - morainique avec limon

Produktionsgebiet:

Stadt Ghemme

Höhe der Weinberge:

280 mt

Boden:

Hügliger - Moränen mit schlickreicher Boden.

Produzione per ha: 70 quintali.
Tipo di impianto: Guyot.
Vitigno: Greco, Erbaluce.
Vinificazione: macerazione per 12 ore a basse temperature, poi vengono eseguite svinatura e pressatura soffice. La fermentazione alcolica 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.
Abbinamenti a tavola: risotti e pasta, antipasti, pesce di acqua dolce.

Production par ha: 70 q.
Typologie de plante: Guyot.
Cépage: Greco, Erbaluce.
Couleur: paille jaune.
Goût: sec.
Nez: équilibré, avec arômes de fruits secs.
Température de service: 12°C.
Degré d'alcool: 12% vol.
À boire avec: "risotto" et pasta, viandes rouges et gibier.

Production per ha: 70 q.
Type of plant: Guyot.
Grape varieties: Greco, Erbaluce.
Vinification: maceration for 12 hours at low temperature, then the skins are separated from the must and the soft crushing process takes place. The fermentation takes place in stainless steel at 16°C.
Colour: straw yellow.
Taste: dry, with fine acidity.
Fragrance: persistent, floral.
Serving temperature: 12°C.
Alcohol content: 12% vol.
Serving suggestions: "risotto" and pasta dishes, starters or freshwater fish.

Hektarproduktion: 70 q.
Anlagetypologie: Guyot
Rebsorte: Greco, Erbaluce.
Farbe: blassgelb.
Geschmack: trocken.
Duft: ausgeglichener Duft mit einem leichten Trockenobst - Nachgefühl.
Temperatur: 12°C.
Alkoholgehalt: 12% vol.
Empfohlen zu: Nudel - und Reisgerichten, Rindfleisch und Wild.



Azienda Vitivinicola "ANTICHE CANTINE srl"
Sede Legale e Cantina
Via Romagnano 4 - 28074 Ghemme (NO)
Tel: 0163/028076 commerciale@antichecantinepiemonte.it
<http://antichecantinepiemonte.it>

CAMILLO

GHEMME D.O.C.G.



Zona di produzione:

Comune di Ghemme

Altitudine dei vigneti:

290 m.s.l.m

Terreno:

Collinare - morenico di medio impasto

Zone de production:

Ville de Ghemme

Altitude des vignes:

290 mt

Sol:

Colline - morainique de moyenne composition

Production zone:

Municipality of Ghemme

Altitude of the vineyards:

290 mt

Soil:

Hilly - morainic of middle composition

Produktionsgebiet:

Stadt Ghemme

Höhe der Weinberge:

290 mt

Boden:

Moränen - Hugelboden

Produzione per ha: 65 quintali.
Tipo di impianto: Guyot.
Vitigno: Nebbiolo (90%), Vespolina (5%), Bonaria (Uva Rara 5%)
Vinificazione: macerazione 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 fermentazione malolattica. Finite le fermentazioni e fatti i primi travasi, il vino fa un primo affinamento in botti di dovere per 3 anni e poi 1 anno in bottiglia
Colore: rosso rubino con riflessi granati
Sapore: asciutto, sapido, armonico con un gradevole retrogusto amarognolo
Profumo: fine, persistente
Temperatura di servizio: 18/20°C.
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Abbinamenti a tavola: salumi, primi piatti, carni rosse e cacciagione

Production par ha: 65 q.
Typologie de plante: Guyot.
Cépage: Nebbiolo (90%), Vespolina (5%), Bonaria (Uva Rara 5%)
Couleur: rouge rubis avec des reflets grenats
Goût: sec, sapide, harmonieux avec fond agréablement et légèrement amer
Nez: fin, persistant
Température de service: 18/20°C.
Degré d'alcool: 13,5% vol.
À boire avec: risotto, paese, viandes rouges, gibier, charcuterie

Production per ha: 65 q.
Type of plant: Guyot.
Grape varieties: Nebbiolo (90%), Vespolina (5%), Bonaria (Uva Rara 5%)
Vinification: maceration with the grape skins for 12/14 days at a temperature of 28/30°C. After separating the skins, the wine completes the alcoholic fermentation in stainless steel where also the malolactic fermentation takes place. Ghemme has an aging process of 3 years in traditional oak barrels and 1 year in bottle
Colour: ruby red with garnet hues
Taste: dry, savory, agreeable, slightly tannic with a pleasant finish
Fragrance: delicate, persistent
Serving temperature: 18/20°C.
Alcohol content: 13,5% vol.
Serving suggestions: risotto and pasta dishes, red meats, wild game and cured meat.

Hektarproduktion: 65 q.
Anlagetypologie: Guyot
Rebsorte: Nebbiolo (90%), Vespolina (5%), Bonaria (Uva Rara 5%)
Farbe: Rubinrot mit granatfarbenem Schimmer
Geschmack: Trocken, würzig, harmonisch mit
Duft: fein, ausdauernd
Temperatur: 18/20°C.
Alkoholgehalt: 13,5 % vol
Empfohlen zu: Nedel - und Reisgerichten, Rindfleisch und Wild; Aufschnitt.



Azienda Vitivinicola "ANTICHE CANTINE srl"
Sede Legale e Cantina
Via Romagnano 4 - 28074 Ghemme (NO)
Tel: 0163/028076 commerciale@antichecantinepiemonte.it
<http://antichecantinepiemonte.it>

AFRODITE

COLLINE NOVARESIS D.O.C. ROSATO



Zona di produzione:

Comune di Ghemme

Altitudine dei vigneti:

290 m.s.l.m

Terreno:

Collinare - morenico limonoso, che dona al vino corpo e finezza

Zone de production:

Ville de Ghemme

Altitude des vignes:

290 mt

Sol:

Colline - morainique avec limon, qui donne au vin corps et finesse

Production zone:

Municipality of Ghemme

Altitude of the vineyards:

290 mt

Soil:

Hilly - morainic with silt, that gives to the wine body and delicacy

Produktionsgebiet:

Stadt Ghemme

Höhe der Weinberge:

290 mt

Boden:

Hügliger - Moränen mit schlickreicher Boden, macht den Wein fein und vollmundig.

Produzione per ha: 80 quintali.

Tipo di impianto: Guyot.

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 1/2 giorni con le bucce; in seguito viene svinato e completa la fermentazione in inox a temperatura di 14/16 °C

Colore: rosa fragola

Sapore: asciutto, sapido, armonico con un gradevole retrogusto amarognolo

Profumo: persistente, secco e armonioso

Temperatura di servizio: 8/10°C.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Abbinamenti a tavola: come aperitivo o con pesce grigliato.

Production per ha: 80 q.

Type of plant: Guyot.

Grape varieties: Nebbiolo 100%

Vinification: produced with Nebbiolo grapes, that are harvested in the first 10 days of October. After having press the grape, the must macerates for 1/2 days with the grape skins; afterwards the skins are separated from the must and the wine ferments in stainless steel at a controlled temperature (14/16°C)

Colour: pink strawberry

Taste: persistent, dry, harmonious

Fragrance: delicate, persistent

Serving temperature: 8/10°C.

Alcohol content: 12% vol.

Serving suggestions: with appetizers or with grilled fish.

Production par ha: 80 q.

Typologie de plante: Guyot.

Cépage: Nebbiolo (100%)

Couleur: rose fraise

Goût: persistant, sec, harmonieux

Nez: frais, floral

Température de service: 8/10°C.

Degré d'alcool: 12% vol.

À boire avec: apéritif, poisson grillé

Hektarproduktion: 80 q.

Anlagetypologie: Guyot

Rebsorte: Nebbiolo (100%)

Farbe: Erdbeere-rosa

Geschmack: ausdauernd, trocken, harmonisch

Duft: Frisch, Blume

Temperatur: 8/10°C.

Alkoholgehalt: 12 % vol

Empfohlen zu: Aperitif, gegrillter fisch



Azienda Vitivinicola "ANTICHE CANTINE srl"

Sede Legale e Cantina

Via Romagnano 4 - 28074 Ghemme (NO)

Tel: 0163/028076 commerciale@antichecantinepiemonte.it

<http://antichecantinepiemonte.it>

LE ORIGINI

COLLINE NOVARESIS D.O.C. NEBBIOLO (SPANNA)



Zona di produzione:

Comune di Ghemme

Altitudine dei vigneti:

290 m.s.l.m

Terreno:

Collinare - morenico limonoso,
che dona al vino corpo e finezza

Zone de production:

Ville de Ghemme

Altitude des vignes:

290 mt

Sol:

Colline - morainique avec
limon, qui donne au vin corps
et finesse

Production zone:

Municipality of Ghemme

Altitude of the vineyards:

290 mt

Soil:

Hilly - morainic with silt, that
gives to the wine body and
delicacy

Produktionsgebiet:

Stadt Ghemme

Höhe der Weinberge:

290 mt

Boden:

Hügliger - Moränen mit
schlickreicher Boden, macht
den Wein fein und
vollmundig.

Produzione per ha: 80 quintali.

Tipo di impianto: Guyot.

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.

Abbinamenti a tavola: con salumi, formaggi stagionati.

Production par ha: 80 q.

Typologie de plante: Guyot.

Cépage: Nebbiolo (Spanna 100%)

Couleur: rose fraise

Goût: persistant, sec, harmonieux

Nez: frais, floral

Température de service: 8/10°C.

Degré d'alcool: 12% vol.

À boire avec: apéritif, poisson grillé

Production per ha: 80 q.

Type of plant: Guyot.

Grape varieties: Nebbiolo (Spanna 100%)

Vinification: produced with Nebbiolo grapes, that are harvested in the first 10 days of October. After having press the grape, the must macerates for 8 days with the grape skins; afterwards the skins are separated from the must and the wine ferments in stainless steel at a controlled temperature. When the wine is clear it is put into oak barrels for 1 year about, where both the taste and the fragrance can refine themselves. After that, Spanna stay in stainless steel and then is bottled.

Colour: intense ruby red

Taste: greeable, dry typical of Nebbiol

Fragrance: intense, characteristic

Serving temperature: 18/20°C.

Alcohol content: 12,5% vol.

Serving suggestions: delicatessen meais, mature cheeses.

Hektarproduktion: 80 q.

Anlagetypologie: Guyot

Rebsorte: Nebbiolo (Spanna 100%)

Farbe: intensiv rubinrot

Geschmack: harmonisch, trocken typisch vom Nebbiolo

Duft: Intensive charakteristisch

Temperatur: 18/20°C.

Alkoholgehalt: 12 % vol

Empfohlen zu: Wurstwaren und sharfem



Azienda Vitivinicola "ANTICHE CANTINE srl"

Sede Legale e Cantina

Via Romagnano 4 - 28074 Ghemme (NO)

Tel: 0163/028076 commerciale@antichecantinepiemonte.it

<http://antichecantinepiemonte.it>