

Ghemme DOCG

Approvato DOCG con DM 29.05.1997

Zona di produzione:
provincia di Novara nei comuni di
Ghemme e Romagnano Sesia.

Composizione ampelografica:
Nebbiolo (Spanna) minimo 85%.
Vespolina ed Uva Rara (Bonarda Novarese) max 15%.

Tipologie:
Ghemme.
Ghemme Riserva.

Il periodo di affinamento minimo è di 34 mesi (dal 1 novembre successivo alla vendemmia) di cui almeno 18 in legno, e di 46 mesi di cui almeno 24 in legno per il Riserva.

Il Riserva deve, dopo questo affinamento, fare ulteriori 6 mesi in bottiglia.

E' consentita, a scopo migliorativo, l'aggiunta nella misura massima del 15%, di Ghemme più giovane a Ghemme più vecchio o viceversa. Tale pratica deve essere eseguita una sola volta.



[Clicca qui per il disciplinare completo](#)