

## PLATINETTI GUIDO



### GHEMME DOCG

#### Vigna Ronco Maso 2016

Vitigno:	Nebbiolo in purezza 100%
Vigna:	3 ettari situati in regione Ronco Maso nel comune di Ghemme ad una'altitudine tra i 250 e 300 metri s.l.m.
Sistema di allevamento e densità di impianto:	Guyot, 4000 viti per ettaro
resa per ettaro:	45 / 55 quintali d'uva in relazione delle annate
Esposizione:	Sud - Sud Ovest
Terreno:	Terrazzi fluvio glaciali ciottolosi ferrettizzati a reazione sub-acida
Natura del terreno:	Collinare
Età media delle viti:	45 / 50 anni
Clima:	Dopo il mese di gennaio e la prima parte di febbraio, caratterizzati da temperature miti e scarse precipitazioni, con marzo sono arrivate abbondanti piogge che hanno fornito una buona riserva idrica al terreno. Il freddo tardivo ha generato un ritardo nella ripresa vegetativa stimabile attorno ad una decina di giorni per tutte le varietà. Questo ritardo si è protratto fino alla fine dell'estate, cominciata anche essa con lentezza ma che si è sviluppata fino alla fine di settembre. La vendemmia 2016 è stata certamente una delle più lunghe, in termini di durata, degli ultimi anni ed è iniziata con le vespoline il 28 settembre ed è continuata senza soste fino alla metà di ottobre con il Nebbiolo. Ottima annata per i nebbioli che hanno giovato del lungo periodo di bel tempo per acquisire un ottimo tenore zuccherino comunque ben supportato dalla buona acidità.
Vendemmia:	Manuale, effettuata nella seconda metà di ottobre
Vinificazione:	L'intero processo di fermentazione e macerazione può durare dai 14 ai 21 giorni ed è svolto interamente in fermentino in acciaio inox orizzontali dotato di pale mobili che eseguono follature del cappello per favorire la cessione di sostanze coloranti e tanniche da parte delle bucce
Affinamento:	In fusti di rovere di slavonia della capacità di 30 hl per un periodo minimo di 36 mesi, segue affinamento in bottiglia in appositi locali freschi e bui per almeno 9 mesi
Alcool:	13.30 %vol.
Acidità totale:	5.87 g/l
Estratto secco:	26,22 g/l
Solfiti:	53 mg/l



Azienda Agricola Platinetti Guido

di Fontana Stefano e Andrea

Via Roma, 60 – 28074 Ghemme (NO)

Cell 3389945783 – fax 0321820500 – [info@platinettivini.com](mailto:info@platinettivini.com)

[www.platinettivini.com](http://www.platinettivini.com)

Cod. Fisc. / P.IVA : 01612250033

# PLATINETTI GUIDO



## GHEMME DOCG

### Vigna Ronco al Maso 2016

Grapes:	Nebbiolo 100%
Vineyard:	3 hectares located in the region Ronco Maso in common Ghemme at an altitude to between 250 and 300 meters a.s.l.
Growing system and Plant density and :	Guyot, 4000 plants per hectare
Yield per hectare:	45 / 55 quintals of grapes in respect of the years
Exposure:	South - South West
Land:	Terraces fluvial glacial , with sandy and pebbly texture and acid reaction
Nature of land:	Hill
Average age of vines:	45/50 years
Climate Vintage:	After the month of January and in the first part of February characterized by mild temperatures and scarce rainfall, abundant precipitations arrived in March and left highly useful reserves of ground water in the soil. The colder weather which followed led to a delay in the initial plant activity which can be estimated at approximately ten days, and this delay continued up until the end of summer, a season which also began slowly but then developed positively and continued with warm temperatures up until the end of September. The 2016 harvest was certainly one of the longest in recent years: it began on September 28th with Vespolina and continued without a pause up until the picking of the last Nebbiolo in mid-October. An excellent vintage for the Vespolina, while the Barbera benefitted from the long growing season to accumulate sugar; the grapes were picked, however, with a tonic acidity as well. The Nebbiolo harvest began while the Barbera grapes were still being picked, and the crop was harvested, without the slightest problem, when the grapes were completely ripe both analytically and physiologically.
Harvest:	picked by hand, carried out in the second half of October
Wine-making:	fermentation can take from 14 to 21 days in stainless steel tanks under temperature control. In order to favour the release of red pigments from grapes skins the wine is gently pressed
Aging:	In barrels of Slavonian oak capacity of 30 hl for a minimum period of 36 months, following aging in the bottle in a cellar cool and dark for at least 9 months.
	Alcohol 13.30 % vol. Total Acidity 5.87 g/l Dry Extract 26.22 g/l Sulphites: 53 mg/l