



# IL CHIOSO s.c.a.r.l.

Piemonte - Italia - GATTINARA (VC)  
cap.13045 - Viale Marconi, 45/47/47a

tel./fax 0163.826739  
C.F. - P.IVA 02317800023

www.ilchiosso.it  
info@ilchiosso.it

**Cantina Vini Alto Piemonte**

## SCHEDA TECNICA.

### VINO "GATTINARA D.O.C.G." annata 2007

ZONA DI PRODUZIONE: comune di Gattinara, provincia di Vercelli.

VITIGNI AUTORIZZATI DA DISCIPLINARE: Nebbiolo (localmente chiamato Spanna) dal 90% al 100%; sono ammesse Vespolina -max4%- e/o uva rara (Bonarda di Gattinara), complessivamente non oltre il 10%.

VITIGNO: **100% Nebbiolo**

ALCOOL: **14 % vol**

ACIDITA' TOTALE: **5,5g/l**

#### TECNICA DI VINIFICAZIONE:

**Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 28-32°C, per mantenere intatta la sua straordinaria complessità aromatica.**

**Fermentazione malo-lattica in acciaio inox, per stabilizzare naturalmente il vino.**

#### AFFINAMENTO:

**Il vino viene posto in grandi botti di rovere di Francese, dove affina nel più assoluto rispetto della tradizione per almeno 24 mesi.**

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**Colore: rosso rubino intenso tendente al granato**

**Sapore: asciutto, caldo, vellutato, di grande complessità .**

**Odore: fine, ampio ed elegante con esuberanti note di spezie, liquirizia e cuoio.**

#### MODALITA' E TEMPERATURA DI SERVIZIO:

**Si consiglia di servire il vino in un calice da degustazione classico ad una temperatura tra i 18-20°C.**

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

**Si consiglia l'abbinamento con primi piatti, carni e formaggi stagionati.**



Commercializzato in cartoni da 6 bottiglie 0,75l.  
Bottiglia Borgognotta classica di color verde scuro.  
Tappo in sughero monopezzo.



# IL CHIOSO s.c.a.r.l.

Piemonte - Italia - GATTINARA (VC)  
cap.13045 - Viale Marconi, 45/47/47a

tel./fax 0163.826739  
C.F. - P.IVA 02317800023

www.ilchiosso.it  
info@ilchiosso.it

**Cantina Vini Alto Piemonte**

## SCHEDA TECNICA.

VINO "**GHEMME D.O.C.G.**" annata 2005:

ZONA DI PRODUZIONE: comune di Gattinara, provincia di Vercelli.

VITIGNI AUTORIZZATI DA DISCIPLINARE: Nebbiolo (localmente chiamato Spanna) dal 75% al 100%;  
sono ammesse Vespolina e/o uva rara (Bonarda), complessivamente non oltre il 25%.

VITIGNO: **100% Nebbiolo**

ALCOOL: **14 % vol**

ACIDITA' TOTALE: **5, 5g/l**

### TECNICA DI VINIFICAZIONE:

**Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 28-32°C, per mantenere intatta la sua straordinaria complessità aromatica.**

**Fermentazione malo-lattica in acciaio inox, per stabilizzare naturalmente il vino.**

### AFFINAMENTO:

**Il vino viene posto in grandi botti di rovere di Francese, dove affina nel più assoluto rispetto della tradizione per almeno 24 mesi e 12 in bottiglia.**

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**Colore: rosso rubino intenso tendente al granato**

**Sapore: asciutto, caldo, vellutato, di grande complessità .**

**Odore: nobile ed austero con esuberanti note di spezie, liquirizia e cuoio.**

### MODALITA' E TEMPERATURA DI SERVIZIO:

**Si consiglia di servire il vino in un calice tipo "Baloon" ad una temperatura tra i 18-20°C.**

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

**Si consiglia l'abbinamento con primi piatti, carni e formaggi stagionati.**



Commercializzato in cartoni da 6 bottiglie 0,75l.  
Bottiglia Borgognotta classica di color verde scuro.  
Tappo in sughero monopezzo.



# IL CHIOSSO s.c.a.r.l.

Piemonte - Italia - GATTINARA (VC)  
cap.13045 - Viale Marconi, 45/47/47a

tel./fax 0163.826739  
C.F. - P.IVA 02317800023

www.ilchiosso.it  
info@ilchiosso.it

**Cantina Vini Alto Piemonte**

## SCHEDA TECNICA.

VINO "**FARA D.O.C.**" annata 2007:

ZONA DI PRODUZIONE: comuni di Fara Novarese e Briona in provincia di Novara

VITIGNI AUTORIZZATI DA DISCIPLINARE: Nebbiolo (Spanna) dal 50% al 70%; Vespolina e Uva Rara, da sole o congiuntamente, max.50%; altre uve rosse idonee alla coltivazione in Piemonte max 10%.

VITIGNO: **90% Nebbiolo**  
**5% Vespolina**  
**5% Uva Rara**

ALCOOL: **14,5 % vol**

ACIDITA' TOTALE: **5, 5g/l**

### TECNICA DI VINIFICAZIONE:

**Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 28-30°C, per mantenere intatta la sua straordinaria complessità aromatica.**

**Fermentazione malo-lattica in acciaio inox, per stabilizzare naturalmente il vino.**

### AFFINAMENTO:

**Il vino viene posto in grandi botti di rovere di Francese, dove affina nel più assoluto rispetto della tradizione per almeno 24 mesi.**

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**Colore: rosso rubino intenso tendente al granato**

**Sapore: asciutto, caldo, vellutato, di grande complessità .**

**Odore: nobile, elegante con esuberanti note di spezie.**

### MODALITA' E TEMPERATURA DI SERVIZIO:

**Si consiglia di servire il vino in un calice tipo "Baloon" ad una temperatura tra i 18-20°C.**

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

**Si consiglia l'abbinamento con primi piatti, carni e formaggi stagionati.**



Commercializzato in cartoni da 6 bottiglie 0,75l.  
Bottiglia Borgognotta classica di color verde scuro.  
Tappo in sughero monopezzo.



# IL CHIOSO s.c.a.r.l.

Piemonte - Italia - GATTINARA (VC)  
cap.13045 - Viale Marconi, 45/47/47a

tel./fax 0163.826739  
C.F. - P.IVA 02317800023

www.ilchiosso.it  
info@ilchiosso.it

**Cantina Vini Alto Piemonte**

## SCHEDA TECNICA.

VINO "NEBBIOLO D.O.C." annata 2007:

VITIGNI AUTORIZZATI DA DISCIPLINARE: "Colline Novaresi Nebbiolo": min. 85% di Nebbiolo; possono concorrere fino al 15% altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione in Piemonte.

VITIGNO: **100% Nebbiolo**

ALCOOL: **13,5 % vol**

ACIDITA' TOTALE: **5, 0g/l**

### TECNICA DI VINIFICAZIONE:

**Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 28-30°C, per mantenere intatta la sua straordinaria complessità aromatica.**

**Fermentazione malo-lattica in acciaio inox, per stabilizzare naturalmente il vino.**

### AFFINAMENTO:

**Il vino viene posto in grandi botti di rovere di Francese, ed una piccola massa in Barrique e Tonneau dove affina nel più assoluto rispetto della tradizione per almeno 24 mesi.**

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**Colore:** rosso rubino intenso tendente al granato

**Sapore:** asciutto, equilibrato, morbido, vellutato.

**Odore:** nobile, elegante con esuberanti note di spezie.

### MODALITA' E TEMPERATURA DI SERVIZIO:

**Si consiglia di servire il vino in un calice tipo "Baloon" ad una temperatura tra i 18-20°C.**

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

**Si consiglia l'abbinamento con primi piatti, carni e formaggi stagionati.**



Commercializzato in cartoni da 6 bottiglie 0,75l.  
Bottiglia Borgognotta classica di color verde scuro.  
Tappo in sughero monopezzo.



# IL CHIOSSO s.c.a.r.l.

Piemonte - Italia - GATTINARA (VC)  
cap.13045 - Viale Marconi, 45/47/47a

tel./fax 0163.826739  
C.F. - P.IVA 02317800023

www.ilchiosso.it  
info@ilchiosso.it

**Cantina Vini Alto Piemonte**

## SCHEDA TECNICA.

### VINO "VESPOLINA D.O.C." annata 2007:

VITIGNI AUTORIZZATI DA DISCIPLINARE: "Colline Novaresi Vespolina" min. 85% di Vespolina; possono concorrere fino al 15% altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione in Piemonte.

VITIGNO: **100% VESPOLINA**

ALCOOL: **13,5 % vol**

ACIDITA' TOTALE: **6, 0g/l**

#### TECNICA DI VINIFICAZIONE:

**Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 28-30°C, per mantenere intatta la sua straordinaria complessità aromatica.**

**Fermentazione malo-lattica in acciaio inox, per stabilizzare naturalmente il vino.**

#### AFFINAMENTO:

**Il vino viene lasciato riposare in grandi vasche di acciaio per esaltare le peculiarità del vitigno autoctono dell'Alto Piemonte.**

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: **rosso rubino intenso**

Sapore: **asciutto, fresco, vellutato.**

Odore: **intenso, ampio con esuberanti note speziate.**

#### MODALITA' E TEMPERATURA DI SERVIZIO:

**Si consiglia di servire il vino in un calice tipo "Baloon" ad una temperatura tra i 18-20°C.**

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

**Si consiglia l'abbinamento con salumi, primi piatti, carni e formaggi stagionati.**



Commercializzato in cartoni da 6 bottiglie 0,75l.  
Bottiglia Borgognotta classica di color verde scuro.  
Tappo in sughero monopezzo.



# IL CHIOSSO s.c.a.r.l.

Piemonte - Italia - GATTINARA (VC)  
cap.13045 - Viale Marconi, 45/47/47a

tel./fax 0163.826739  
C.F. - P.IVA 02317800023

www.ilchiosso.it  
info@ilchiosso.it

**Cantina Vini Alto Piemonte**

## SCHEDA TECNICA.

### VINO BIANCO D.O.C. "Paglierino" annata 2010:

VITIGNI AUTORIZZATI DA DISCIPLINARE: "Colline Novaresi Bianco": 100% Erbaluce

VITIGNO: **100% ERBALUCE**

ALCOOL: **12,0 % vol**

ACIDITA' TOTALE: **5, 0g/l**

#### TECNICA DI VINIFICAZIONE:

**Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 18-20°C, per mantenere intatta la sua freschezza aromatica.**

**Fermentazione malo-lattica in acciaio inox, per stabilizzare naturalmente il vino.**

#### AFFINAMENTO:

**Il vino viene lasciato riposare in grandi vasche di acciaio sui propri lieviti, fino in primavera; acquisendo morbidezza al palato ed intensità aromatica al naso.**

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: **giallo paglierino**

Sapore: **minerale, morbido, fresco.**

Odore: **intenso, ampio con note di fiori.**



Commercializzato in cartoni da 6 bottiglie 0,75l.  
Bottiglia Borgognotta classica di color verde scuro.  
Tappo in sughero monopezzo.

#### MODALITA' E TEMPERATURA DI SERVIZIO:

**Si consiglia di servire il vino in un calice da degustazione ad una temperatura tra i 12-14°C.**

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

**Si consiglia l'abbinamento con salumi, primi piatti, carni bianche e pesce.**



# IL CHIOSSO s.c.a.r.l.

Piemonte - Italia - GATTINARA (VC)  
cap.13045 - Viale Marconi, 45/47/47a

tel./fax 0163.826739  
C.F. - P.IVA 02317800023

www.ilchiosso.it  
info@ilchiosso.it

**Cantina Vini Alto Piemonte**

## SCHEDA TECNICA.

VINO "**FICOROSSO**" annata 2009:



Commercializzato in cartoni da 6 bottiglie 0,75l.  
Bottiglia Borgognotta classica di color verde scuro.  
Tappo in sughero monopezzo.

VITIGNO: **80% NEBBIOLO**  
**10% VESPOLINA**  
**10% UVA RARA**

ALCOOL: **13,5 % vol**

ACIDITA' TOTALE: **5, 0g/l**

### TECNICA DI VINIFICAZIONE:

**Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 25-28°C, per mantenere intatta la sua straordinaria complessità aromatica.**

**Fermentazione malo-lattica in acciaio inox, per stabilizzare naturalmente il vino.**

### AFFINAMENTO:

**Il vino viene lasciato riposare in grandi vasche di acciaio per esaltare le peculiarità di un territorio, l'Alto Piemonte.**

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: **rosso rubino intenso**

Sapore: **morbido, caldo e vellutato.**

Odore: **intenso, ampio con esuberanti note speziate.**

### MODALITA' E TEMPERATURA DI SERVIZIO:

**Si consiglia di servire il vino in un calice da degustazione ad una temperatura tra i 16-18°C.**

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

**Si consiglia l'abbinamento con salumi, primi piatti, carni, pesce e verdure.**





# IL CHIOSSO s.c.a.r.l.

Piemonte - Italia - GATTINARA (VC)  
cap.13045 - Viale Marconi, 45/47/47a

tel./fax 0163.826739  
C.F. - P.IVA 02317800023

www.ilchiosso.it  
info@ilchiosso.it

Cantina Vini Alto Piemonte

## SCHEDA TECNICA. VINO "ROSSOMARCONI":



Commercializzato in cartoni da 6 bottiglie 0,75l.  
Bottiglia bordolese classica 410gr vetro marrone.  
Tappo in sughero microagglomerato ad alta inerzia organolettica.

VITIGNO: **100% Nebbiolo**

ALCOOL: **12 % vol**

ACIDITA' TOTALE: **5g/l**

TECNICA DI VINIFICAZIONE:

**Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 25-28°C, per mantenere intatta la sua straordinaria complessità aromatica.**

**Fermentazione malo-lattica in acciaio inox, per stabilizzare naturalmente il vino.**

AFFINAMENTO:

**Il vino viene posto in grandi botti di rovere di Slavonia, dove affina nel più assoluto rispetto della tradizione.**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**Colore: rosso rubino scarico tendente al granato**

**Sapore: asciutto, caldo, strutturato, con un finale leggermente amarognolo.**

**Odore: fine, ampio ed elegante con esuberanti note di spezie, liquirizia e ciliegia.**

MODALITA' E TEMPERATURA DI SERVIZIO:

**Si consiglia di servire il vino in un calice da degustazione classico ad una temperatura tra i 18-20°C.**

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

**Si consiglia l'abbinamento con antipasti, primi piatti, carni e formaggi di media stagionatura.**

