

Si tratta di un vino rosso, che prende il nome dalla cittadina in provincia di Novara, zona ricca di antichissime tradizioni vinicole, alcune delle quali risalenti all'imperatore romano Tiberio, nel I secolo dopo Cristo.

Il Ghemme è un altro dei grandi vini piemontesi figli dell'uva Nebbiolo, anche se la normativa consente l'aggiunta di uve Vespolina e Bonarda Novarese. Ha colore rosso con sfumature granato, delicato profumo di viola,

gusto asciutto, con fondo amarognolo. Viene venduto dopo un invecchiamento minimo di quattro anni, tre dei quali in botte di castagno o di rovere, con una gradazione alcolica pari a 12 gradi.

Il Ghemme era un vino molto famoso già nel 1800: in un celebre manifesto risorgimentale Giandoja e Meneghino (la maschera tipica di Milano) festeggiano la liberazione dagli Austriaci col desiderio di bere del Ghemme. Esistono ancora oggi a Ghemme delle bottiglie della vendemmia del 1861, anno della proclamazione dell'Unità d'Italia.