



## 2020 Tre Vigne

Gattinara DOCG, Giancarlo Travaglini

**Degustationsnotiz:**

Dieser besondere Gattinara wird nur in den besten Jahrgängen produziert. Intensive granatrote Farbe, in der Nase reichlich fruchtige Töne, Marmelade, Pflaumen und Tamarinde. Im Mund gewinnt er an Kraft durch das solide Tannin, aber vor allem durch den frischen und würzigen Nachklang.

**Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Subregion:</b>	Gattinara
<b>Produzent:</b>	
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	42 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Artikelnummer:</b>	1367420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Tre Vigne**

Gattinara DOCG  
Giancarlo Travaglini

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 100% Nebbiolo  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 42 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.