

Gattinara DOCG

Giancarlo Travaglini

Grosser Nebbiolo aus dem Norden des Alto Piemonte

Description:

Geht es um die Region Piemont, denkt man zuerst an Klassiker wie Barolo oder Barbaresco. Doch jetzt schieben sich auch die Weine aus Gattinara, dem nördlich gelegenen Anbaugebiet im Alto Piemonte ins Rampenlicht. Vor allem der Familie Travaglini ist dieser Aufschwung zu verdanken. Mit der anspruchsvollen Rebsorte Nebbiolo kennen sie sich aus, im alpinen Wechselklima gerät sie weniger spröde und verschlossen als im Süden. Klein sind die Erträge in den kühlen Steillagen, gross aber ist die Qualität.

Profile aromatique:

Va bien avec:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Température:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Italie

Appellation: Gattinara

Teneur en alcool: 13.5%

Prêt à boire: jusqu'en 2032

Raisins: Nebbiolo

N° article: 1367320



Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Gattinara DOCG

Giancarlo Travaglini

Pays d'origine: Italie
Raisins: Nebbiolo
Prêt à boire: jusqu'en 2032
Teneur en alcool: 13.5%
Température: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de
le décanter.