

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:

Accompagne idéalement:

Aussi précis avec un bœuf braisé qu'avec une polenta au ragoût de gibier. Il s'accorde avec la même harmonie avec une polenta au fromage, un filet de bœuf au jus de thym ou un dos d'agneau rosé.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Gattinara

Elevage: 32 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 100% Nebbiolo

N° article: 1367321



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gattinara DOCG

Giancarlo Travaglini

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 96/100, Antonio Galloni 91/100, Falstaff 91/100
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	32 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.