

Tre Vigne

Gattinara DOCG, Giancarlo Travaglini

Le come-back d'une grande région viticole

Beschreibung:

Le Piémont n'est pas seulement la patrie du Barolo ou du Barbaresco. Depuis quelque temps, le nord s'est réveillé, le Haut-Piémont, protégé par le Mont Rose, fournit des rouges remarquables - comme il y a déjà près de 200 ans, lorsque les vins de la région étaient aussi appréciés que les bordeaux ou les bourgognes. L'industrie textile en plein essor dans les années 1950 et les conséquences de la Seconde Guerre mondiale ont accéléré le déclin. Mais il y a des familles comme les Travaglini qui travaillent assidûment à la renaissance de la région viticole. Comme plus au sud, le cépage exigeant nebbiolo est également présent ici. Dans le climat alpin, non loin de la crête principale des Alpes, les soins et les vendanges sont un travail difficile, mais ce qui se trouve dans les raisins du Tre Vigne rend ce vin presque unique, profond et riche en facettes, avec une finesse alpine marquante.

Degustationsnotiz:

Cette Gattinara particulière n'est produite que dans les meilleurs millésimes. Couleur grenat intense, le nez présente d'abondantes notes fruitées, de confiture, de prune et de tamarin. En bouche, il gagne en puissance grâce à ses tanins solides, mais surtout grâce à sa finale fraîche et épicée.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Gatti

Produzent: Giancarlo Travaglini

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): Nebbiolo

Artikelnummer: 1367418



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Tre Vigne

Gattinara DOCG
Giancarlo Travaglini

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	Nebbiolo
A boire:	jusqu'en 2032
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.