

Gattinara DOCG Riserva

Giancarlo Travaglini

La botte secrète du Piémont

Beschreibung:

Le Piémont septentrional connaît une renaissance et Gattinara, une petite appellation située au pied du mont Rose, en est le coeur. Giancarlo Travaglini a hissé ce domaine, fondé il y a plus d'un siècle, au sommet de la DOCG par sa quête visionnaire de la qualité. C'est également lui qui a imaginé la célèbre bouteille incurvée, hommage à la carafe et devenue un symbole de la région. Le Riserva est élaboré à partir des plus anciennes vignes de la maison et uniquement lors des millésimes exceptionnels. L'élevage en foudres de chêne et en barriques confère à ce Nebbiolo sa complexité et un potentiel de garde remarquable.

Degustationsnotiz:

Rouge grenat brillant. Arôme complexe et accueillant avec des notes de framboise des bois mûre, de cassis et d'épices discrètes. Surprend au palais par une acidité fraîche, se développe avec des tanins denses et parfaitement intégrés, se termine longuement et de manière minérale au palais.

Accompagne idéalement:

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.

Servierempfehlung:

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: Gatti
Vol. alcool: 13.5%
A boire: jusqu'en 2032
Cépage(s): Nebbiolo
Artikelnummer: 1367518



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gattinara DOCG Riserva

Giancarlo Travaglini

Herkunft:	Italie
Cépage(s):	Nebbiolo
A boire:	jusqu'en 2032
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.