

2018 Tre Vigne

Gattinara DOCG, Giancarlo Travaglini



Note de dégustation:

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 idéale:

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).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Gattinara
Producteur:	
Notation(s):	
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	Nebbiolo
Référence:	1367418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tre Vigne

Gattinara DOCG
Giancarlo Travaglini

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2032
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.