



Vigna Ronchi

Gattinara DOCG Riserva, Giancarlo Travaglini

Un terroir dalla personalità inconfondibile

Beschreibung:

Il Piemonte settentrionale, nascosto eppure unico, ci regala con il Gattinara un vino di impareggiabile sottigliezza. Il Gattinara Riserva Ronchi della famiglia Travaglini porta l'anima del suolo vulcanico in ogni goccia e sorprende a ogni sorso. Un vino che respira storia a ogni bottiglia e ci trasporta nel paesaggio collinare - profondo, complesso e con una bellezza che non svanisce mai. Un altro consiglio da insider che conquista lentamente il suo posto fisso nel cuore del mondo del vino.

Degustationsnotiz:

Colore rosso granato, bordo leggermente più chiaro. Al naso si percepiscono molti frutti rossi, che ricordano la ciliegia e il ribes, note balsamiche e terrose, completate da un po' di liquirizia. Estremamente fine ed equilibrato al palato, il frutto rosso è estremamente esplosivo e sfaccettato, ottimamente strutturato e multistrato, con un finale leggermente affumicato e fresco. Brillante.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine:	Italia
Appellation:	Gatti
Produttore:	Giancarlo Travaglini
Allevamento:	48 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.5%
Da bere:	da subito fino al 2038
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1397219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Vigna Ronchi

Gattinara DOCG Riserva
Giancarlo Travaglini

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 19/20, Gambero Rosso 3/3
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Da bere:	da subito fino al 2038
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	48 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.