

Gattinara DOCG

Giancarlo Travaglini

Grande Nebbiolo del nord dell'Alto Piemonte

Descrizione:

Quando si parla della regione Piemonte, la prima cosa che viene in mente sono i classici come il Barolo o il Barbaresco. Ma ora anche i vini di Gattinara, l'area di coltivazione settentrionale dell'Alto Piemonte, stanno salendo alla ribalta. La famiglia Travaglini, in particolare, è responsabile di questa ascesa. I Travaglini conoscono bene l'esigente vitigno Nebbiolo, che nel clima alpino alternato è meno fragile e chiuso rispetto al sud. Sui pendii freschi e ripidi le rese sono ridotte, ma la qualità è elevata.

Profilo aromatico:

Abbinamenti:

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.

Temperatura:

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

Denominazione: Gattinara

Gradazione alcolica: 13.5%

Maturità di degustazione: pronto fino al 2032

Uva: Nebbiolo

Numero articolo: 1367320



Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Gattinara DOCG

Giancarlo Travaglini

Paese di origine: Italia

Uva: Nebbiolo

Maturità di degustazione: da subito fino al 2032

Gradazione alcolica: 13.5%

Temperatura: 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
decentarlo.