

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:

Ideale con:

È altrettanto preciso con il brasato di manzo che con la polenta al ragù di selvaggina. Si armonizza altrettanto bene con la polenta con formaggio, il filetto di manzo con jus al timo o l'arrosto di agnello.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Gattinara

Allevamento: 32 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Numero articolo: 1367321



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gattinara DOCG

Giancarlo Travaglini

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Antonio Galloni 91/100, Falstaff 91/100
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	32 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.