

## Tre Vigne

Gattinara DOCG, Giancarlo Travaglini

Il ritorno di una grande regione vinicola

### Beschreibung:

Il Piemonte non è solo la patria del Barolo o del Barbaresco. Da qualche tempo il nord si sta risvegliando, con l'Alto Piemonte che produce rossi notevoli sotto la protezione del Monte Rosa, come circa 200 anni fa, quando i vini della regione erano apprezzati quanto quelli di Bordeaux o della Borgogna. L'industria tessile, fiorente negli anni Cinquanta, e le conseguenze della Seconda guerra mondiale hanno accelerato il declino. Ma ci sono famiglie come i Travaglino che stanno lavorando duramente per rivitalizzare la regione vinicola. Come più a sud, anche qui è autoctono l'esigente vitigno Nebbiolo. Nel clima alpino, non lontano dalla cresta principale delle Alpi, la coltivazione e la vendemmia sono un lavoro duro, ma quello che c'è nelle uve di Tre Vigne rende questo vino quasi unico, profondo e sfaccettato, con una concisa finezza alpina.

### Degustationsnotiz:

Questo particolare Gattinara viene prodotto solo nelle annate migliori. Di colore rosso granato intenso, al naso presenta abbondanti note fruttate di confettura, prugna e tamarindo. Al palato acquista potenza grazie ai suoi tannini solidi, ma soprattutto al suo finale fresco e speziato.

### Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

### Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Italia

**Appellation:** Gatti

**Produttore:** Giancarlo Travaglini

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2032

**Varietà d'uva:** Nebbiolo

**Artikelnummer:** 1367418



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Tre Vigne

Gattinara DOCG  
Giancarlo Travaglini

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Nebbiolo
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2032
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.