



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 Travaglini 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

Allevamento: 42 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Artikelnummer: 1367420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Tre Vigne

Gattinara DOCG
Giancarlo Travaglini

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	42 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.