

Gattinara DOCG Riserva

Giancarlo Travaglini

Gattinara di prima classe

Descrizione:

Il Piemonte settentrionale sta vivendo una rinascita e al centro di essa c'è Gattinara, una piccola denominazione ai piedi del Monte Rosa. L'azienda vinicola, fondata oltre 100 anni fa, ha portato Giancarlo Travaglini, con la sua visione lungimirante della qualità, alla vetta della DOCG. È stato lui anche a ideare la famosa bottiglia ricurva, un omaggio al decanter e oggi simbolo della regione. La Riserva nasce dai vigneti più antichi della casa e viene prodotta solo nelle annate eccezionali. L'affinamento in grandi botti di rovere e barrique conferisce a questo Nebbiolo complessità e una notevole longevità.

Profilo aromatico:

Rosso granato brillante. Profumo complesso e accogliente con note di lampone selvatico maturo, ribes nero e spezie discrete. Sorprende al palato con una fresca acidità, si sviluppa con tannini densi e perfettamente integrati, termina lungo e minerale al palato.

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.

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: 48 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Numero articolo: 1367519



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gattinara DOCG Riserva

Giancarlo Travaglini

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Gambero Rosso 3/3, James Suckling 98/100
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	48 Mesi in barrique
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.