



## 2019 Gattinara DOCG

Giancarlo Travaglini

**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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

**Paese d'origine:** Italia

**Regione:** Piemonte

**Sottoregione:** Gattinara

**Produttore:**

**Valutazioni:**

**Gradazione alcolica:** 13.5 %

**Maturità:** fino a 2036

**Varietà d'uva:** Nebbiolo

**Numero di articolo:** 1367319

Bild folgt

Photo à venir

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Gattinara DOCG**

Giancarlo Travaglini

**Origine:** Italia

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:** Nebbiolo

**Maturità:** fino a 2036

**Gradazione** 13.5 %

**alcolica:**

**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.