2020 Tre Vigne

Gattinara DOCG, Giancarlo Travaglini

Nota di degustazione:
Questo Gattinara speciale viene prodotto solo nelle annate migliori. Di colore rosso granato intenso, il naso è ricco di toni fruttati, confettura, prugne e tamarindo. In bocca prende forza dal tannino solido, ma soprattutto dal finale fresco e speziato.

Abbinamenti:
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).

Consigli per il consumo:
Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Gattinara
Produttore:	
Valutazioni:	
Vinificazione:	42 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	1367420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tre Vigne

Gattinara DOCG
Giancarlo Travaglini

Origine:	Italia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	42 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch