



2019 Gattinara DOCG Riserva

Giancarlo Travaglini

Note de dégustation:

Rouge grenat brillant. Arôme complexe et accueillant avec des notes de framboise des bois mûre, de cassis et d'épices discrètes. Surprend au palais par une acidité fraîche, se développe avec des tanins denses et parfaitement intégrés, se termine longuement et de manière minérale au palais.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Gattinara
Producteur:	
Notation(s):	James Suckling 98/100, Gambero Rosso 3/3
Elevage:	48 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Référence:	1367519

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gattinara DOCG Riserva

Giancarlo Travaglini

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 98/100, Gambero Rosso 3/3
Cépage(s):	100% Nebbiolo
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	48 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.