

2018 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:	
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	Nebbiolo
Numero di articolo:	1367418

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tre Vigne

Gattinara DOCG
Giancarlo Travaglini

Origine: Italia

Valutazioni:

Varietà d'uva: Nebbiolo

Maturità: fino a 2032

Gradazione
alcolica: 13.5 %

Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.