



2019 Gattinara DOCG Riserva

Giancarlo Travaglini

Nota di degustazione:

Colore rosso granato brillante. Aroma multistrato e invitante con note di lampone selvatico maturo, cassis e spezie sottili. Sorprende al palato con una fresca acidità, si sviluppa con tannini densi e perfettamente integrati, finendo lungo e minerale al palato.

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:	James Suckling 98/100, Gambero Rosso 3/3
Vinificazione:	48 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	da subito fino al 2035
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	1367519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gattinara DOCG Riserva

Giancarlo Travaglini

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Gambero Rosso 3/3
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Maturità:	da subito fino al 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	48 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.