



TRAVAGLINI

GATTINARA

GATTINARA DOCG

Etichetta storica dell'azienda. Vino che rappresenta al meglio il Territorio di Gattinara, secondo l'interpretazione e la passione della Famiglia Travaglini

- Denominazione:** Gattinara DOCG
- Uve:** Nebbiolo 100%
- Zona** Gattinara – Nord Piemonte
- Produzione:** Assemblaggio di diversi vigneti di proprietà, dislocati ad altitudini diverse compresi fra 300/450 s.l.m., di età compresa fra i 15 e 45 anni con esposizione Sud/Sud Ovest.
- Vinificazione:** In vasche di acciaio per circa 15-18 giorni a temperature controllata
- Affinamento:** In botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni per circa 30 mesi. Poi, breve affinamento di qualche mese in bottiglia prima della vendita.
- Formati disponibili** 0,50L – 0,75L – 1,5L – 3L – 6L

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- Esame visivo:** Colore granato antico e lucente che seduce l'occhio per la delicata trasparenza.
- Olfattivo:** Al naso, profumi floreali soavi, dalla violetta al petalo di rosa, fino ad assumere screziature speziate e balsamiche con il passare del tempo. Sul finale, sentori minerali a tratti ferrosi.
- Gustativo:** Estrema eleganza di un equilibrio giocato tra freschezza, tannini nobili appena tratteggiati ed una persistenza sottile, infinita, di piccolo frutti rossi, fiori e gelatine di frutta.

