



TRAVAGLINI

GATTINARA



Italia, Piemonte

Metodo Classico Nebolè

SPUMANTE EXTRA BRUT PAS DOSÈ



Nebolè è un progetto, un'idea, un vino. La sua anima affonda le proprie radici nella tradizione del vitigno più nobile e diffuso in Piemonte ed è il frutto innovativo e sorprendente di una ricerca rigorosa applicata al grappolo. Dalla punta dei grappoli, vinificate in bianco, dai vigneti più vocati, nasce Nebolè, vino spumante che riposa sui lieviti per minimo 46 mesi. La delicata tannicità, sposa le finissime bollicine del perlage in una nebbia fitta color platino.

Lo Spumante Metodo Classico Dosaggio Zero "Nebolè" di Travaglini trascorre almeno quarantasei mesi sui lieviti, è ben strutturato e ci piace soprattutto per la forte mineralità che esprime. È frutto di un lavoro di ricerca rigorosa applicata al grappolo di uva nebbiolo, effettuata dall'enologo Sergio Molino nel primo decennio degli anni 2000.

Vitigni: 100% Nebbiolo

Affinamento: 46 mesi sui lieviti

Dosaggio: Extra Brut Pas dosè

Formato: 0,75 l

Volume alcolico: 12.5%

Esame visivo: Colore giallo paglierino brillante, perlage persistente con finissime e numerosissime bollicine.

Olfattivo: Naso aristocratico di Pasticceria, crema di nocciole crosta di pane e caffè appena macinato. Sullo sfondo dettagli vegetali che riportano alla mela e al pompelmo e fiori ancora fragranti.

Gustativo: Tónico al palato gradevole grazie all'energica e corroborante spinta acida e alla viva sapidità finale, proveniente dai terreni rocciosi di Gattinara.

