

 Italia, Piemonte

Il Gattinara di Travaglini è una delle più autentiche e famose espressioni di Nebbiolo di questa tipologia. Viene vinificato in vasche d'acciaio e affinato in botti di legno di Rovere di diversa dimensione per quasi 28 mesi. Intenso, minerale, speziato al naso. Corposo, elegante e gradevolmente tannico al palato.

Travaglini e Gattinara: un binomio davvero vincente, che da quasi sessant'anni regala etichette di grande qualità, dove il Nebbiolo dimostra tutto il suo spessore in una zona del Piemonte, quella del vercellese, lontana dalle Langhe. Questo Gattinara è un vino rosso corposo ed energico, con un ventaglio olfattivo variopinto ed elegante, che sin da subito fa comprendere come Travaglini sia uno dei produttori leader nella produzione in questa DOCG; merito di Cinzia e Massimo, coppia al comando della cantina per cui la qualità viene sempre prima di tutto.

Il Gattinara prodotto dalla cantina Travaglini si presenta nel bicchiere con un colore rosso tendente al granato. L'insieme di profumi al naso costituisce un bouquet elegante e incisivo, con note che dal fruttato virano verso il minerale, con accenni anche a erbe aromatiche e spezie. All'assaggio è ottimo corpo, vigoroso, con una trama tannica fitta, che contribuisce a rendere il sorso ampio e appagante. Una bottiglia che rappresenta una delle più autorevoli espressioni che il Nebbiolo riesce a raggiungere in questo determinato territorio, da acquistare per cimentarsi con un grande vino rosso piemontese.

Denominazione: Gattinara DOCG

Vitigni: Nebbiolo 100%

Gradazione alcolica: 13.5%

Vigneti: Viti situate ad un'altitudine di 300/400 s.l.m., cresciute su terreno roccioso e allevate con sistema a guyot semplice

Vinificazione: In vasche di acciaio per circa 10-15 giorni a temperatura controllata

Affinamento: Più di 28 mesi in botti di Rovere di diversa capacità

Note aggiuntive: Contiene solfiti

Colore: Rosso granato

Profumo: Sentori eleganti e intensi di spezie dolci, erbe di montagna, piccoli frutti rossi (fragolina, ciliegia, lamponi) e ritorni minerali

Gusto: Possente, ben strutturato, con tannino ben scolpito e persistente nel finale

Allergeni: Contiene solfiti

