

 Italia, Piemonte

"Il Sogno" della nota cantina Travaglini è un Nebbiolo di grande corpo proveniente da una delle zone più rinomate del nord del Piemonte: Gattinara. La selezione delle uve avviene direttamente in pianta e successivamente vengono lasciate appassire per almeno 100 giorni.

Questo vino rosso viene affinato per per circa 36 mesi in botti grandi e per 6-8 mesi in legni più piccoli ottenendo così un colore rosso granato. I profumi sprigionati sono quelli di frutta matura a polpa rossa e spezie, il sorso invece risulta caldo, pieno, avvolgente, minerale e dal finale indimenticabile

Questo vino nasce da uve di Nebbiolo appassite e vinificate con estrema cura, in modo da estrarre tutta la ricchezza aromatica. Il lunghissimo periodo d'affinamento in legno addolcisce i tannini ed esalta la densa complessità del vino, arricchendolo con un corredo di eleganti note terziarie. È un rosso di grande corpo e struttura, intenso e avvolgente, ottimo da degustare anche da solo come vino da conversazione per un piacevole dopo cena tra amici.

Nel calice si presenta di colore rosso granato scuro. Il quadro olfattivo è particolarmente ricco e seducente, con profumi di ciliegia matura, amarena, mora selvatica, prugna rossa, sfumature di confettura di frutti bosco, spezie dolci, cacao amaro, cenni di erbe officinali, radice di liquirizia ed erbe balsamiche. L'ingresso a palato è suadente, caldo e avvolgente, con una tessitura tannica fitta ma matura e aromi fruttati armoniosi, dolci e appaganti, ben bilanciati da un finale di limpida freschezza minerale.

Denominazione: Gattinara DOCG

Vitigni: Nebbiolo 100%

Gradazione alcolica: 13.5%

Vigneti: Viti allevate a guyot radicate su terreni rocciosi, ricchi di sali minerali di ferro

Vinificazione: Appassimento su appositi graticci in ambiente con ventilazione naturale per almeno 100 giorni, fermentazione in vasche di acciaio per circa 25-30 giorni a temperature controllata

Affinamento: 36 mesi in botti grandi di Slavonia e 8 mesi in botti piccole

Colore: Rosso granato ricco e acceso

Profumo: Intenso, rivela aromi di di ciliegia, confettura di more e susina, sciroppo di amarena e sfumature balsamiche, termina con note tostate e speziate

Gusto: Morbido, strutturato, fresco, spiccata nota sapida accompagnata da tannini maturi ed un finale lungo e memorabile

Allergeni: Contiene solfiti

