



ACQUISTATO IL

Gattinara DOCG 2022

2022

Eleganza, complessità e capacità di invecchiamento



Svinando

La Vigna

Terreno suolo di origine vulcanica

Esposizione Sud, Sud-Ovest

Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% Nebbiolo

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione In vasche di acciaio per circa 15-18 giorni a temperatura controllata. A fine fermentazione il vino è trasferito in botti di rovere di Montecarlo di dimensioni per circa 30 mesi. Poi, breve affinamento in bottiglia prima della vendita.

Sensazioni

Colore granato antico e lucente che seduce l'occhio per la delicata trasparenza. 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. 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.

Gattinara DOCG di Travaglini è l'etichetta storica dell'azienda piemontese, prodotto da uve Nebbiolo. Questo vino si distingue per la sua eleganza, complessità e capacità di invecchiamento. Gattinara è una piccola e affascinante città situata nell'Alto Piemonte, ai piedi del Monte Rosa. Le colline di questa regione beneficiano di un clima unico, influenzato dalla protezione naturale offerta dalla catena delle Alpi. Qui un microclima unico garantisce maturazione graduale e regolare delle uve. Il suolo di Gattinara è di origine vulcanica, ricco di minerali come ferro, magnesio e silice, che donano al vino una spiccatissima mineralità e sapidità. Il Nebbiolo, coltivato su terreni vulcanici, acquisisce un carattere unico, con grande eleganza, struttura e tannini nobili. Le uve, raccolte manualmente nei vigneti di proprietà, vengono selezionate per garantire che solo i migliori grappoli concorrono alla produzione di questo vino. La vinificazione avviene in acciaio a temperatura controllata e, dopo la fermentazione, il vino viene affinato per diversi anni in grandi botti di rovere. Questo lungo periodo di affinamento consente di ottenere un equilibrio perfetto tra acidità, tannini e aromi. Nel calice si presenta di un colore granato, brillante e trasparente. Al naso, violette e petali di rosa, con sfumature speziate e balsamiche con l'invecchiamento. Le note minerali, tipiche del terreno vulcanico, emergono sul finale, con sentori ferrosi e profondi. In bocca, l'equilibrio è perfetto: i tannini sono setosi e ben integrati. La freschezza è vivace, e la persistenza è lunga, con ricordi di piccoli frutti rossi e gelatine di frutta che si fondono con le note floreali. Da abbinare a piatti ricchi e strutturati, si sposa bene con carni rosse, selvaggina, arrosti e formaggi stagionati. Ideale anche per piatti a base di funghi porcini o tartufi.

L'Azienda Travaglini, situata nel cuore di Gattinara, rappresenta una delle realtà più significative dell'Alto Piemonte. La sua storia inizia negli anni '20, quando Clemente Travaglini, riconoscendo il potenziale unico di questa terra, decise di avviare una piccola cantina. Il suo spirito pionieristico e la sua passione per il vino hanno gettato le fondamenta di un'azienda che, generazione dopo generazione, ha continuato a crescere e a innovare, senza mai perdere il legame profondo con il territorio. Negli anni '50, con l'arrivo di Giancarlo Travaglini, l'azienda compie un passo decisivo verso la modernizzazione, grazie a nuovi metodi di coltivazione e vinificazione. Ed è stato proprio lui, nel 1958, a disegnare e brevettare la celebre "bottiglia storta", simbolo distintivo di Travaglini e del Gattinara nel mondo. Oggi l'azienda è guidata dalla quarta e quinta generazione

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese