



ACQUISTATO IL

"Tre Vigne" Gattinara DOCG 2020

2020

Eleganza, tannini ben definiti e longevità



Gattinara DOCG Tre Vigne di Travaglini è un vino che, come si intuisce bene dal nome, nasce dall'incontro di tre vigneti, tutti situati nel territorio unico di Gattinara, nell'Alto Piemonte, ai piedi del Monte Rosa. Gattinara, piccolo borgo immerso nel paesaggio suggestivo delle colline piemontesi, gode di un microclima ideale per la viticoltura. Le vigne sono situate a diverse altitudini, esposte da Sud-Est a Sud-Ovest, protette dalla catena alpina che funge da barriera naturale contro le correnti fredde del Nord. Il suolo, di antica origine vulcanica, è ricco di ferro, magnesio e altri minerali. Il Gattinara DOCG Tre Vigne è ottenuto da uve Nebbiolo al 100%, vitigno autoctono e simbolo del Piemonte. Il Nebbiolo coltivato su terreni vulcanici di Gattinara sviluppa caratteristiche uniche: eleganza, tannini ben definiti e una struttura che garantisce longevità. A seconda della parcella di provenienza, ogni grappolo esprime sfumature diverse. La vinificazione di Tre Vigne segue un processo attento e rigoroso. Dopo la raccolta manuale delle uve, queste vengono fermentate in vasche d'acciaio a temperatura controllata, per preservarne le note aromatiche. Successivamente, il vino viene affinato in botti di rovere di diverse dimensioni per un periodo che può variare dai 36 ai 48 mesi. Questo lungo affinamento permette al Gattinara Tre Vigne di sviluppare complessità e profondità, rendendolo adatto a lunghi anni di invecchiamento. Visivamente il Gattinara DOCG Tre Vigne si presenta con un affascinante colore granato. Al naso si apre con intense note balsamiche di chiodi di garofano, liquirizia e china, accompagnate da accenni minerali ferrosi tipici del suolo vulcanico. A queste si aggiungono profumi fruttati di ciliegia e fragola, con delicate sfumature vegetali. In bocca si distingue per la sua eleganza e finezza, con una freschezza ben equilibrata dai tannini setosi e una lunga persistenza minerale. Questo vino si abbina bene a piatti ricchi e strutturati. Ideale con carni rosse, selvaggina e arrostiti, ma si presta anche ad accompagnare formaggi stagionati. Scelta eccellente anche con piatti a base di funghi 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 della famiglia, con Cipriano e Daniela che trasmettono la passione e la competenza. Massimo Colazzi, che fa parte della famiglia, è stato uno dei protagonisti della valorizzazione del Gattinara. Oggi il Gattinara DOCG Tre Vigne è considerato uno dei vini più preziosi e ricercati del Piemonte. La sua eleganza e la sua longevità lo rendono un vino che si presta a essere gustato in ogni occasione, da quella più informale a quella più solenne. La sua struttura ben definita e la sua persistenza lo rendono un vino che si gusta e si gusta.

La Vigna

Terreno terreni rocciosi, ricchi di sali minerali e di ferro, che contribuiscono a donare il classico colore rossiccio alla terra.

Esposizione Sud, Sud-Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% nebbiolo

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Fermentazione: Fermentazione in serbatoi di acciaio inox per circa 15 giorni. Affinamento 30 mesi in botti di rovere di Slavonia

Sensazioni Colore granato antico con riflessi aranciati e lucente. Al naso, intense note balsamiche di chiodi di garofano, liquirizia, china e accenni minerali ferrosi. In bocca, eleganza e finezza, con una freschezza ben equilibrata dai tannini setosi e una lunga persistenza minerale. Questo vino si abbina bene a piatti ricchi e strutturati. Ideale con carni rosse, selvaggina e arrostiti, ma si presta anche ad accompagnare formaggi stagionati. Scelta eccellente anche con piatti a base di funghi o tartufi.

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

customer.service@svinando.com - 011-19467821