



ACQUISTATO IL

Nebbiolo Coste della Sesia DOC 2024

2024

Il Nebbiolo giovane che unisce tradizione, freschezza e carattere



Svinando®

Nella terra del Nebbiolo, c'è una bottiglia che racconta una storia unica ancor prima di essere aperta. Il suo profilo inconfondibile, dalle linee sinuose e irregolari, è un omaggio all'arte e alla tradizione di Gattinara. Pensata per custodire il vino e separare i sedimenti, questa bottiglia è diventata un'icona di Travaglini, simbolo di eleganza e innovazione. Al suo interno, il Nebbiolo Coste della Sesia DOC rivela tutta la freschezza e la complessità di un'annata giovane, ma già promettente. Profumi avvolgenti di viole e frutti di bosco, come ciliegie e lamponi, si intrecciano con delicati sentori speziati e una sottile nota di liquirizia. Al palato, i tannini sono setosi e ben strutturati, con una vivace freschezza che dona equilibrio e piacevolezza. Perfetto da gustare con piatti della tradizione piemontese, come un brasato al Barolo o tajarin al ragù, ma si sposa anche splendidamente con formaggi stagionati e carni alla brace. Ogni sorso è un richiamo alle tradizioni di famiglia, una celebrazione della terra e della passione per il vino, mentre la bottiglia ti invita a toccare con mano una storia di eccellenza che si tramanda da generazioni.

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 Cinzia Travaglini e il marito Massimo Collauto, affiancati dalle figlie Alessia e Carolina.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% nebbiolo

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Fermentazione in vasche di acciaio per circa 12-14 giorni a temperature controllata. Affinamento: 3 mesi in vasche d'acciaio e 8 mesi in legno

Sensazioni Colore rosso rubino luminoso con riflessi granati. Naso che si schiude gradualmente sui toni terrosi di sottobosco, frutta matura, incenso e fiori selvatici. Sfumature minerali quasi ferrose. All'assaggio è fine, di media struttura fresco con spiccata sapidità che ne caratterizzano la lunga persistenza.

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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821