ACQUISTATO IL .....

# "Timoteo" Gattinara DOCG 2021 2021




## Elegante e austero

Ci troviamo nell'area del Gattinara, in provincia di Vercelli. Questa regione è rinomata per i suoi terreni unici, caratterizzati dalla presenza di grossi blocchi di quarzi e porfidi dal caratteristico colore rosso bruno. Questi suoli, di antica origine vulcanica, sono ricchi di minerali e conferiscono ai vini caratteristiche uniche. Ne è un bel esempio questo Gattinara DOCG Timoteo di Gaggiano, 100% Nebbiolo che a Gattinara trova un ambiente ideale per esprimere al meglio le sue caratteristiche. Noto per la sua capacità di produrre vini di grande eleganza e longevità, il Timoteo di Gaggiano non fa certo eccezione. Dopo la vendemmia, i grappoli vengono presto conferiti in cantina dove vengono sottoposti a diraspa-pigiatura. Segue la fermentazione in acciaio, con frequenti rimontaggi per favorire l'estrazione delle sostanze nobili dalle bucce. La macerazione dura tra i 15 e i 22 giorni, permettendo al vino di acquisire colore, tannini nobili e aromi complessi. In ultimo la malolattica, che si svolge nella primavera successiva, contribuisce a rendere il vino più morbido e rotondo, smorzando l'acidità e accentuando i sentori di frutta matura. Colore rosso rubino intenso, quasi granato, al naso si percepiscono note di frutti rossi maturi, come ciliegia e mora, accompagnate da sentori floreali di rosa e violetta, e da un tocco di spezie dolci e tabacco. Vino elegante e austero, ha tannini ben definiti che offrono una struttura solida ed equilibrata. Timoteo ha una notevole capacità di invecchiamento. Se ben conservato può raggiungere anche i 20 anni, sviluppando aromi terziari di cuoio, cacao e sottobosco, pur mantenendo la sua grande bevibilità.

Gaggiano è una bella realtà che affonda le proprie radici tra le colline vitate dell'Alto Piemonte, dove il Nebbiolo regna incontrastato. La storia della cantina è profondamente legata a quella della famiglia Fabris, fatta di grande passione, tramandata di generazione in generazione. A darvi inizio fu nonno Gervasio, abile viticoltore che fin da piccoli coinvolgeva i nipoti nella vendemmia, lasciandoli pigiare l'uva a piedi nudi nei tini per gioco. Da questi ricordi felici, uniti al valore della famiglia e al desiderio di onorare l'eredità di nonno Gervasio, nasce l'impegno odierno della famiglia, con l'obiettivo ambizioso di produrre grandi vini rossi a denominazione, come Gattinara DOCG, Bramaterra DOC, Lessona DOC e Coste della Sesia DOC.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | il suolo presenta grossi blocchi di quarzi e porfidi dal colore rosso bruno dal ph tra i più bassi della regione |
| **Esposizione** | Sud-Ovest/Sud-est |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Piemonte |
| **Uve** | 100% Nebbiolo |
| **Gradazione** | 13% vol |
| **Temp. Servizio** | 18 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 20 anni |
| **Abbinamento** | Menù di carne |
| **Vinificazione** | Diraspa pigiatura. Fermentazione in acciaio con rimontaggi e delestage. Macerazione: tra i 15 ed 22 giorni. Fermentazione malolattica durante la primavera successiva. Invecchiamento di 35 mesi complessivi di cui 24 in legno. |
| **Sensazioni** | Elegante e austero, ottimo in abbinamento a selvaggina e formaggi stagionati. |



© 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