

Svinando

ACQUISTATO IL

Gattinara DOCG 2019

2019

Eleganza che lascia il segno



Ci sono vini che si bevono, e poi ci sono quelli che si vivono. Il Gattinara è uno di questi: ti prende con calma, ma quando arriva, lascia il segno. È un Nebbiolo che racconta la sua terra senza troppi giri di parole: autentico, deciso, vero. Ogni sorso è un viaggio tra le colline piemontesi, dove il tempo scorre lento e ogni dettaglio conta. Non è un vino da aperitivo, ma da serata che si ricorda. Da stappare quando vuoi celebrare qualcosa o semplicemente fermare il mondo per un momento. Ha il fascino delle cose fatte bene, con pazienza e rispetto. È il vino che apre conversazioni, che accompagna silenzi, che ti fa dire "sì, ne valeva la pena".

Torraccia del Piantavigna è una cantina piemontese che crede nei vini autentici, puliti e di carattere. Lavora solo con vitigni autoctoni come il Nebbiolo, coltivati tra le colline di Gattinara e Ghemme, dove la natura detta i ritmi. In cantina, la tradizione incontra la tecnologia con un obiettivo chiaro: creare vini eleganti ma sinceri, capaci di parlare da soli. Un team giovane, un approccio sostenibile e una filosofia semplice: rispetto per la terra, cura per ogni dettaglio, zero compromessi sulla qualità.

La Vigna

Terreno porfirico

Esposizione

Allevamento Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% Nebbiolo

Gradazione 14% vol **Temp. Servizio** 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione in vasche di acciaio inox con controllo della temperatura, seguita dalla fermentazione malolattica. Invecchiamento: almeno

3 anni in botti di rovere francese di Allier di medie dimensioni, e grandi botti di rovere francese di Slavonia. Affinamento:

almeno 6 mesi in bottiglia

Sensazioni Colore: rosso rubino con riflessi aranciati. Profumo: fine e gradevole, ricorda la viola. Sapore: asciutto, armonico, con

caratteristico fondo amarognolo