

Cinzia

V I N O D A T A V O L A



Paese: Italia

Zona di produzione: Nord - Piemonte, 4.500-5.000 ceppi per ettaro

Altitudine: 280-350 m s.l.m.

Esposizione: Sud - Sud-Ovest

Vitigni: 95% Nebbiolo e 5% Bonarda e Vespolina

Resa per ettaro: max. 90 q/Ha

Allevamento: Guyot semplice

Terreni: roccioso, ricco di sali minerali di ferro che conferiscono il tipico colore rossiccio al terreno

Clima: tipico clima dell'area pedemontana: mite rispetto a quello della pianura che grazie all'inversione termica permette di avere una distribuzione delle precipitazioni piovose sia in primavera, sia in autunno ed una ventilazione del vigneto. Le rare precipitazioni nevose rallentano il processo di sedimentazione del terreno

Vendemmia: prima decade di ottobre

Vinificazione: in serbatoi di acciaio inox per 10-12 giorni a temperatura controllata, rimane in acciaio per almeno 12-18 mesi e poi viene messo in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino, gradevole, con sfumature minerali supportate da viola e liquirizia e finale di rosa. In bocca è fresco, piacevole, equilibrato e persistente

Abbinamenti: antipasti, pasta, piatti a base di carne, formaggi semplici

Temperatura di servizio: 18/20° C

Durata: da bere preferibilmente giovane

Alcol: 12.5%Vol.

Acidità: 5.5 g/L.

Residuo zuccherino: 1.1 g/L.

Country: Italy

Area: Northern - Piedmont, 4.500-5.000 vines per hectar

Altitude: 280-350 metres (900-1.150 ft.)

Exposure: South - South-West

Varietal composition: 95% Nebbiolo, 5% Bonarda and Vespolina

Yield output: max. 9000 kg per hectar

Cultivation: Guyot

Soil: rocky and abundant minerals of iron which give the typical reddish colour to the indigenous rock

Climate: typical of the piedmont area, in respect to that of the plain. It permits an even distribution of precipitation between both spring and autumn, and a ventilation of the vineyard supported by almost daily "descending" winds brought about by the Alpine bow. In the winter, snow is frequent, which supports the slow process of sedimentation of the soil

Harvest: first part of October

Winemaking: crushed and macerated for about 10-12 days in stain-less steel tanks at controlled temperature. The wine stays for 12-18 months in stain-less steel tanks

Wine Description: a pomegranate red wine; with delicate mineral note with hints of violet, rose and liquorice.

In the mouth is fresh, well balanced, with silky tannins and a long and smooth finish

Food matches: starters, pasta dishes, roasted meat and seasoned cheese

Serving temperature: 18/20° C

Shelf life: table wine to drink young

Alcohol: 12.5%Vol.

Acidity: 5.5 g/Lt.

Sugar residual: 1.1 g/Lt.



TRAVAGLINI

GATTINARA

Travaglini Giancarlo
Via delle Vigne, 36
13045 Gattinara (VC), Piemonte, Italia
Tel. + 39 0163 833 588
Fax + 39 0163 826 482
e-mail info@travaglinigattinara.it
www.travaglini.com

