

Gattinara DOCG

R I S E R V A



Paese: Italia

Zona di produzione: Nord - Piemonte, 3.500-5.000 ceppi per ettaro

Altitudine: 320-420 m s.l.m.

Esposizione: Sud - Sud-Ovest

Vitigni: 100% Nebbiolo

Resa per ettaro: max. 65 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 circa 15 giorni a temperatura controllata, con affinamento di 4 anni, di cui 3 anni in botti di Rovere di Slavonia e una piccola percentuale con affinamento in legni più piccoli. Affinamento in bottiglia di 8 mesi

Caratteristiche organolettiche: vino prodotto solo nelle migliori annate. Colore granato intenso, all'olfatto evidenzia delicati sentori speziati, dominati da una netta e forte mineralità; ricorda la ciliegia, la rosa e la liquirizia. Gradevolmente tannico, fresco e persistente

Abbinamenti: piatti saporiti a base di carne, selvaggina e formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 18/20° C

Durata: oltre 15 anni, se conservato adeguatamente

Alcol: 13.5%Vol.

Acidità: 5.8 g/L.

Residuo zuccherino: 1.3 g/L.

Country: Italy

Area: Northern - Piedmont, 3.500-5.000 vines per hectar

Altitude: 320-420 meters (1.050-1.360 ft.)

Exposure: South - South-West

Varietal composition: 100% Nebbiolo

Yield output: max. 6500 kg per hectar

Cultivation: Guyot

Soil: rocky and abundant minerals of iron which give the tipical 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 15 days in stain-less steel tanks at controlled temperature. The wine is aged for 4 years. 3 years in oak casks of different origin and sizes, then rests in the bottle for 8 months

Wine Description: this wine is produced only in the best vintages. A deep pomegranate red wine; with a delicate fruity and mineral fragrance with hints of cherries, rose, liquorice and pepper. Fresh, with silky tannins, with a long and smooth finish

Food matches: red meat, poultry and game, and cheese

Serving temperature: 18/20° C

Shelf life: over 15 years, if correctly stored

Alcohol: 13.5%Vol.

Acidity: 5.8 g/Lt.

Sugar residual: 1.3 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

