

Gattinara DOCG

T R E V I G N E



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. 70 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 40 mesi, di cui 30 mesi in botti di Rovere di Slavonia. Il 20% per 10 mesi in legni più piccoli e un affinamento di 8 mesi in bottiglia. Il microclima particolare, le diverse altimetrie, la composizione del terreno ed il lavoro del viticoltore danno origine al TreVigne, frutto della selezione di uve Nebbiolo provenienti da tre vigneti "storici"

Caratteristiche organolettiche: vino prodotto solo nelle migliori annate. Colore granato intenso, al naso ha ampie sensazioni fruttate, calde e mature di confettura, susine e tamarindo. In bocca riprende vigore dal solido tannino ma soprattutto dalla fresca e sapida scia finale

Abbinamenti: primi piatti strutturati, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 18/20° C

Durata: 12-15 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. 7000 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 15 days in stain-less steel tanks at controlled temperature. The wine is aged for 40 months. 30 months in Slovenian oak casks and 20 per cent aged separately for 10 months in French Barriques and then rests in the bottle for 8 months. The Travaglini TreVigne, is a result of extensive research of the best characteristics of soil, and marriage of three essential aspects

Wine Description: this wine is produced only in the best vintages. A deep pomegranate red wine; delicate fruity fragrances, warm, reminds jam, plum and tamarind. Fullbodied, soft, silky tannins, with a long smooth finish

Food matches: perfect with, roasted meat, game and ripe cheese

Serving temperature: 18/20° C

Shelf life: 12-15 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

