



# *Coste della Sesia DOC*

---

N E B B I O L O

**Paese:** Italia

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

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

**Esposizione:** Sud-Ovest

**Vitigni:** 100% Nebbiolo

**Resa per ettaro:** max. 80 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 12-14 giorni a temperatura controllata, con affinamento di 4 mesi in acciaio e 10 mesi in botti di Rovere di Slavonia

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

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

**Temperatura di servizio:** 18/20° C

**Durata:** 5-6 anni, se conservato adeguatamente

**Alcol:** 13.0%Vol.

**Acidità:** 5.5 g/L.

**Res. zuccherino:** 1.1 g/L.

*Country: Italy*

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

*Altitude: 280-350 meters (900-1.150 ft.)*

*Exposure: South-West*

*Varietal composition: 100% Nebbiolo*

*Yield output: max. 8000 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 12-14 days in stain-less steel tanks at controlled temperature. The wine stays for 4 month in stain-less steel tanks, ages 10 months in Slovenian oak casks*

*Wine Description: a pomegranate red wine; with delicate mineral note with hints of violet, rose and liquorice. Well balanced, with silky tannins and a long and smooth finish*

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

*Serving temperature: 18/20° C*

*Shelf life: 5-6 years, if stored correctly*

*Alcohol: 13.0 %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](mailto:info@travaglinigattinara.it)  
[www.travaglini.com](http://www.travaglini.com)

