

Travaglini Gattinara D.O.C.G. Włochy, Piemont



Winnica Travaglini położona jest w samym sercu gminy Gattinara we włoskim Piemontcie. Została założona w 1920 roku przez Clemente Travaglini. 28 lat później, Arturo Travaglini poszedł w ślady ojca i przejął stery w firmie. Pasja i zaangażowanie rodziny w produkcji wina nie zmniejszyła się z pokolenia na pokolenie. Obecnie w winnicy pracują Cinzia – prawnuczka założyciela z mężem Massimo Collauto, który pozycję głównego winemakera odziedziczył po Giancarlo Travaglini. Przez lata Travaglini zyskało w Gattinara miano jednego z najbardziej cenionych producentów tradycyjnych, dbając o wysoką jakość produkowanych trunków.

Opis wina:

Travaglini Gattinara D.O.C.G. to pełnokrwisty przedstawiciel Piemontu, wyprodukowany w całości z gron Nebbiolo uprawianych w Gattinara we Włoszech. Jak nakazuje prawo, wino dojrzewa przez 3 lata, w tym dwa w beczkach z dębu słoweńskiego o różnych pochodzeniu i wielkości, a następnie odpoczywa 3 miesiące w butelce. W kieliszku zaskakuje nas od samego początku niezwykle nasyconą, rubinową barwą z granatową poświatą. W aromacie delikatna jagodowo-śliwkowa owocowość z dodatkiem lukrecji, wanilii i skóry. W smaku miękkie i jedwabiste, pełne intensywnego owocu. Wspaniałe do czerwonych mięs, dziczyzny, dań z makaronu i ryżu oraz serów. Podawać w temperaturze 18-20 o C. Wino o wysokim potencjale starzenia.

Typ:

Czerwone, wytrawne
Zawartość cukru: poniżej 2 g/l
Najlepsze do spożycia: 8-10 lat.

