

## Travaglini Tre Vigne 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 Tre Vigne to wino produkowane jedynie w najlepszych rocznikach z 3 najlepszych parceli w winnicy o najlepszych *terroir*. Po okresie winifikacji dojrzewa przez 40 miesięcy, w tym 30 miesięcy w beczkach z dębu słoweńskiego, a 20% oddzielnie w przez 10 miesięcy we francuskiej dębinie. Całość po przelaniu do butelek odpoczywa jeszcze minimum przez 8 miesięcy, co przygotowuje wino do długiego życia. Trunek zamknięty w nietypowych kształtów butelce zadziwia nasyconą, głęboką, granatowo-czerwoną barwą. Jego aromat przepełnia lekka owocowość w połączeniu ze śliwkową konfiturą i pastą z tamaryndowca. W smaku pełne, jedwabiste, z długim gładkim wykończeniem. Wspaniałe do pieczonych mięs, dziczyzny i dojrzałych serów. Podawać w temperaturze 18-20 st.C.

**Typ:** Czerwone, wytrawne,

Zawartość cukru: około 2 g/l

Najlepsze do spożycia: 12-15 lat

