



## RISERVA 2017 Gattinara DOCG

Importation privée



# TRAVAGLINI

GATTINARA

*La bouteille est exceptionnelle. Créée en 1958 par Giancarlo Travaglini, cette bouteille particulière est de plus une oeuvre d'art. Sa forme particulière lui permet de capter les sédiments qui se retrouveraient autrement dans le verre. Elle permet donc au vin d'être servi sans être décanté.*

- Région:** Nord du Piémont
- Cépage :** 100% Nebbiolo
- Vignoble:** 320-420 m d'altitude, exposition sud/sud-ouest.  
Domaine de 70 hectares.
- Terroir :** Rocheux et riche en fer ce qui explique la couleur rougeâtre du sol.
- Densité :** 3500-5000 vignes par hectare
- Vinification :** En cuves d'acier inoxydable durant 15 jours à température contrôlée. Le vin est ensuite vieilli pendant 4 ans, durant lesquelles il vieillira 3 ans en fût de chêne de Slavonie et le reste en barrique de chêne. Vieillessement en bouteille durant 8 mois.
- Dégustation :** Couleur grenat intense, au nez on obtient des notes délicates d'épices le tout dominé par une minéralité. En bouche on retrouve la cerise, la rose et la réglisse. C'est un vin agréablement tannique, frais et persistant.
- Accords :** plats de pâtes, les viandes rouges, le gibier et les fromages vieillis
- Service :** Servir à 18°C-20°C.

**Code SAQ :** 15092340

**Prix :** 75,95\$

**Prix Licencié :** 65,30\$

**UVC :** 6

