



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Travaglini

GATTINARA SELEZIONE

SCHEDA TECNICA

Da una vigna posta in altitudine (300-400 metri sul livello del mare) caratterizzata da un suolo roccioso.

 TIPOLOGIA	Rosso
 DENOMINAZIONE	Gattinara DOCG
 UVAGGIO	Nebbiolo 100%
 EVOLUZIONE	7-8 anni
 VOLUME IN ALCOL	13,5%
 TEMPERATURA IDEALE	16-18° C
 CALICE	Ampio



Travaglini

GATTINARA SELEZIONE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- 👁️ Di un bel colore rosso granato, con riflessi aranciati;
- 👃 al naso si esprime esuberante e ampio: aromi fruttati, insieme a sentori speziati derivanti dall'affinamento, e una bella nota minerale;
- 👄 all'assaggio si rivela un rosso di corpo, vigoroso, con un tannino evoluto e gradevolissimo. Chiude persistente.

freschezza
80%

sapidità
80%

corpo
84%

morbidezza
82%

tannicità
80%

VINIFICAZIONE

- 🍇 L'uva nebbiolo è vendemmiata a mano - in cassetta - con selezione in vigna la prima decade di ottobre.
- 🍷 Vinificazione in vasche acciaio a temperatura controllata per 10-15 giorni, tre anni di affinamento di cui 2 in botte di rovere di Slavonia. Ulteriore maturazione in bottiglia per un periodo da 6 mesi a un anno.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Un rosso di grandissimo carattere, da accompagnare a piatti a base di carne. Da provare con i tipici tajarin al ragù di capriolo.

- **UN VINO DI CORPO**
- **EVOLUTO**
- **PIATTI COMPLESSI**

PASTA AL FORNO

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Un piatto della tradizione piemontese ricco e untuoso nella consistenza. Il carattere del vino si sposa bene con l'insieme di sapori di ragù di manzo e besciamella, e li esalta appieno.



TAJARIN AL CAPRIOLO

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Un Gattinara di carattere, che bene sorregge piatti di carattere come il tipico tajarin, da provare con ragù di capriolo.



LA CANTINA

Con tutti i vigneti ubicati in quello che viene definito Supervulcano della Val Sesia, ai piedi del Monte Rosa, in terreni granitici, porfirici e ferrosi, l'azienda Travaglini rappresenta la migliore espressione del Gattinara prodotto con un unico vitigno: il nebbiolo.

La famiglia Travaglini, dopo anni di duro lavoro, può oggi dichiararsi orgogliosa dei vini che produce: ricchi di note minerali e di sentori olfattivi austeri, ammalianti e introvabili altrove.



Il lavoro di Travaglini si caratterizza per un profondo legame con il territorio, una straordinaria passione tramandata di generazione in generazione e la continua ricerca della qualità. Oggi, sono la quarta e la quinta generazione a condurre l'azienda, dopo che Clemente Travaglini che ha riconosciuto il potenziale del territorio e, nel 1920, ha stabilito a Gattinara la prima cantina di famiglia, che ha scritto la storia del vino del territorio.



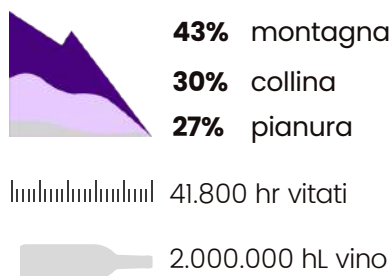


Comune di Barolo e vigne circostanti

LA REGIONE: PIEMONTE



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

- Moscato bianco
- Cortese
- Favorita
- Barbera
- Dolcetto
- Nebbiolo

GRANDI VINI CHE ESPRIMONO LA PERFEZIONE DI UN TERROIR

In Piemonte le prime tracce di viticoltura risalgono a epoche preromane (esattamente all'età del Bronzo, intorno al 1500 a.C.) e anche se oggi l'apice qualitativo si trova nei **grandi vini rossi**, in questa regione la produzione di **vini bianchi** e **spumanti** restituisce prodotti eccelsi.

Il ruolo del Piemonte è stato fondamentale per lo sviluppo della moderna enologia italiana, qui infatti sono stati registrati i primi esempi di **zonazione delle aree vitivinicole**, estendendo ai vini italiani concetti come *terroir* e *cru*: grazie alla zonazione se un vino viene prodotto esclusivamente con uve provenienti da un'unica vigna o parcella, la menzione geografica compare in etichetta e ne **augmenta il prestigio**.



Città di Torino, veduta aerea

LA REGIONE: PIEMONTE



TERRITORI

- Val d'Ossola
- Colline novaresi e vercellesi
- Canavese
- Colline Saluzzesi - Pinerolese
- Val di Susa
- Colline Torinesi
- Monferrato - astigiano
- Roero
- Monferrato Casalese
- Colline Tortonesi
- Alto Monferrato
- Langhe

DENOMINAZIONI

19 DOCG

41 DOC

0 IGT

Oltre alle delimitazioni geografiche indicate nella cartina il Piemonte viene diviso in **8 zone** che raggruppano le **16 DOCG** e le **42 DOC** regionali. Fra queste ricordiamo **nel nord** le famose Gattinara DOCG e Ghemme DOCG, **vicino a Torino** l'Erbaluce di Caluso DOCG, nel **Monferrato** le Barbera del Monferrato Superiore DOCG, Brachetto d'Acqui DOCG, Dogliani DOCG, Ovada DOCG, Gavi DOCG e Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, per finire con la Roero DOCG a sinistra del **Tanaro** e alla destra del fiume, nella **Langha**, con le celeberrime Barolo DOCG, Barbaresco DOCG e Dogliani DOCG.

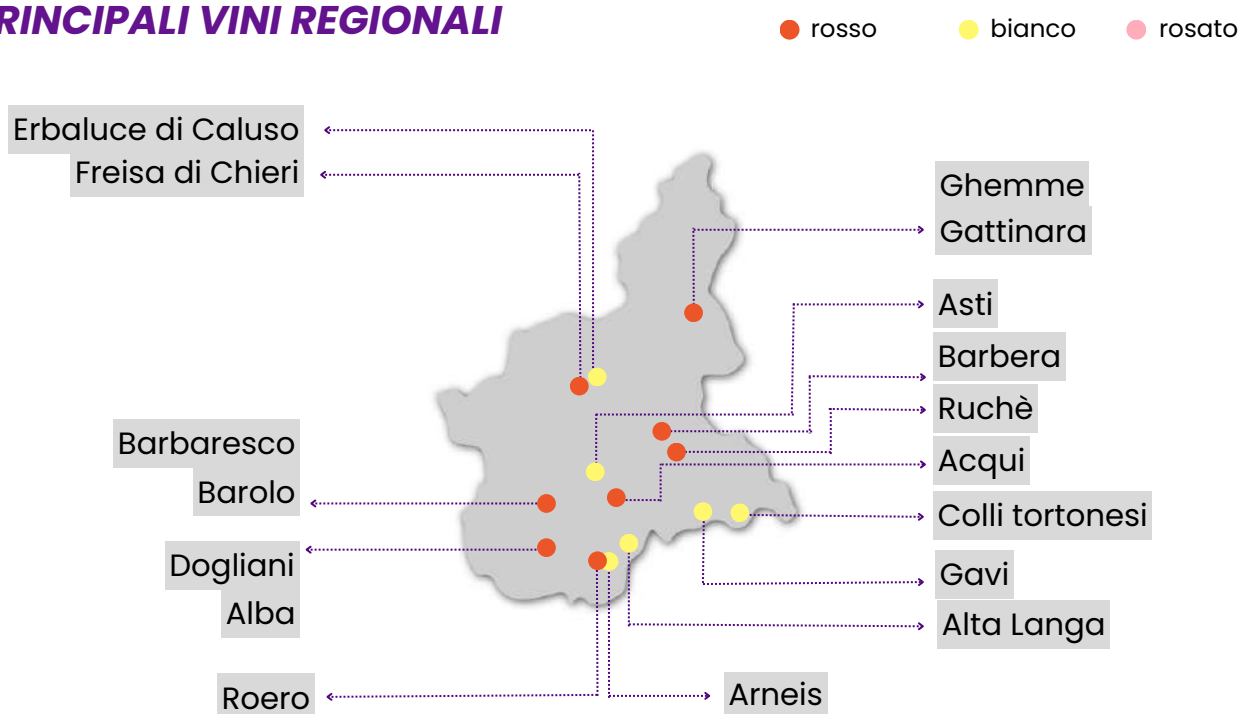


Cappella di Brunate - Barolo (CN)

LA REGIONE: PIEMONTE

In Piemonte ha avuto inizio la rivoluzione nel mondo del vino che ha riportato l'Italia ai vertici della produzione di alta qualità: qui vengono prodotti, a parte poche eccezioni, **vini monovarietali**, che esprimono al meglio le caratteristiche del terroir ed esaltano in modo magistrale il territorio piemontese.

PRINCIPALI VINI REGIONALI





Vigneti a Gattinara

GATTINARA

Gattinara è in provincia di Vercelli, una piccola città cuore della regione vinicola omonima nel territorio dell'Alto Piemonte, ai piedi del Monte Rosa. Luogo straordinario con un terroir unico, estremamente vocato per dare vita a Nebbioli di grande complessità, eleganza e freschezza.

Uno dei disciplinari di origine più antichi d'Italia, Gattinara ottiene il riconoscimento DOC nel 1967 e diventa DOCG nel 1990.

Il microclima di Gattinara è quello che rende questo territorio unico e perfetto per la viticoltura. La posizione naturale delle colline, che si trovano ai piedi del Monte Rosa, permette di avere un'esposizione da Sud Est a Sud Ovest, lasciando alle spalle l'imponente catena delle Alpi che funge da barriera protettiva dalle correnti più fredde che soffiano da Nord. L'influenza alpina garantisce una leggera brezza che soffia delicata a qualsiasi ora del giorno e che incide nell'eleganza che caratterizza i vini del territorio.

Il suolo ha origine vulcanica, una condizione unica per il Nebbiolo. I lapilli e i resti vulcanici sono formati principalmente da silice, ferro, magnesio, porfido e granito, tutti elementi che esaltano la mineralità del vino, regalando al vino mineralità, sapidità, una freschezza persistente e gradevole, caratteristiche che rendono i vini di Gattinara eleganti, persistenti e pieni di sapore.





ti piace Sommelier Wine Box?

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO