

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|------------------------|---|
| Vinho | Travaglini Gattinara Riserva 2018 |
| Vinícola | Travaglini |
| Safra | 2018 |
| País | Itália |
| Região | Piemonte |
| SubRegião | Gattinara |
| Tipo | tinto |
| Castas | Nebbiolo |
| Teor Alcoólico | 13,5% |
| Maturação | 40 meses em barris de carvalho da Eslavônia e em barricas + 8 a 10 meses em garrafa |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18 °C |
| Guarda | 2038 |
| Decanter | 60 minutos |
| Premiações | 94 pts Revista Adega 94 pts Falstaff 94 pts Vinous 92 pts Wine Enthusiast 92 pts Wine & Spirits 92 pts James Suckling 91 pts Wine Spectator |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1920, quando Clemente Travaglini iniciou a produção de vinhos a partir de seu pequeno vinheiro, a Travaglini é hoje a principal vinícola da DOCG Gattinara. Clemente foi um dos pioneiros ao identificar, ainda cedo, o grande potencial dessa região.
Atualmente, a vinícola controla 59 dos apenas 86 hectares da denominação — o único terroir no mundo onde a Nebbiolo é cultivada sobre solos vulcânicos extremamente ricos em minerais. À sombra dos Alpes, as vinhas se desenvolvem em encostas entre 270 e 400 metros de altitude, o que prolonga o período de maturação das uvas e favorece o desenvolvimento de aromas complexos e uma acidez marcante, características que sustentam vinhos de grande longevidade.
A icônica garrafa de formato assimétrico, patenteada pela família em 1958, foi criada para se ajustar perfeitamente às mãos e também para funcionar como um decanter natural.
Produzido segundo as normas da categoria Riserva, este vinho é elaborado exclusivamente com Nebbiolo e amadurece por 40 meses em um conjunto de botti e barricas de carvalho, seguido de mais 8 a 10 meses de refinamento em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL

| | | | | | |
|-------------------|--------------|-------------|-----------|-------------|------------|
| Análise visual | INTENSIDADE | baixa | alta | | |
| Análise olfativa | EVOLUÇÃO | primário | terciário | | |
| | INTENSIDADE | baixa | alta | | |
| | DOÇURA | seco | doce | | |
| | ACIDEZ | baixa | alta | | |
| Análise gustativa | TANINO | baixa | alta | | |
| | CORPO | leve | encorpado | | |
| | PERSISTÊNCIA | curta | longa | | |
| | DESCRIÇÃO | | | | |
| | CARNES | peixe | crustáceo | ave | suíno |
| | | cordeiro | gado | caça | curada |
| | QUEIJOS | frescos | moles | médios | duros |
| | DA TERRA | hortaliças | legumes | cereais | cogumelos |
| | AMIDOS | massas | risotos | polenta | tubérculos |
| | TEMPEROS | pimentas | ervas | especiarias | aromáticos |
| | DOCES | oleoginosas | frutas | sobremesas | chocolate |

DESCRIÇÃO carnes untuosas e temperadas, como costela e brisket bem defumado, pato confitado, boeuf bourguignon, stinco de cordeiro com risoto de cogumelos, carne de panela, charcutaria gorda e queijos intensos

CULINÁRIA