

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

94 pts Revista Adega | 94 pts Falstaff | 94 pts Vinous | 92 pts

Premiações Wine Enthusiast | 92 pts Wine & Spirits | 92 pts James Suckling

| 91 pts Wine Spectator

VEDANTE

TAÇA





APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1920, quando Clemente Travaglini iniciou a produção de vinhos a partir de seu pequeno vinhedo, 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 DESCRIÇÃO INTENSIDADE baixa alta Análise olfativa **EVOLUÇÃO** primário terciário **DESCRIÇÃO** INTENSIDADE baixa alta **DOCURA** doce ACIDEZ baixa alta Análise gustativa TANINO alta CORPO **PERSISTÊNCIA** curta longa **DESCRIÇÃO** peixe crustáceo suíno ave **CARNES** cordeiro gado caça curada **OUEIJOS** frescos moles médios duros DA TERRA hortalicas legumes cereais cogumelos **AMIDOS** risotos polenta tubérculos massas **CULINÁRIA TEMPEROS** pimentas | aromáticos ervas especiarias DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate carnes untuosas e temperadas, como costela e brisket bem DESCRIÇÃO defumado, pato confitado, boeuf borguignon, stinco de cordeiro com risoto de cogumelos, carne de panela, charcutaria gorda e aueiios intensos

