

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Travaglini Gattinara Tre Vigne 2019
Vinícola	Travaglini
Safra	2019
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Gattinara
Tipo	tinto
Castas	Nebbiolo
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	30 meses em botti + 10 meses em barricas de carvalho francês (20% do vinho) + 8 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2045
Decanter	60 minutos
Premiações	96 pts James Suckling 93 pts Vinous 93 pts Wein.plus 93 pts Falstaff 92 pts Città del Vino 5 Grappoli Bibenda

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

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.
Fruto de uvas de 3 vinhedos de Gattinara, este Nebbiolo é descrito como um equilíbrio perfeito entre o Gattinara e o Riserva. Amadurece por 30 meses em botti e, posteriormente, 20% do vinho é encaminhado para barricas de carvalho francês, seguido de mais 8 meses de refinamento em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa					alta
EVOLUÇÃO	primário					terciário
DESCRIÇÃO						



Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa					alta
DOÇURA	seco					doce
ACIDEZ	baixa					alta
TANINO	baixa					alta
CORPO	leve					encorpado
PERSISTÊNCIA	curta					longa
DESCRIÇÃO						



CULINÁRIA

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 cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos