



# TRAVAGLINI

## GATTINARA

### GATTINARA RISERVA DOCG

Etichetta storica dell'azienda, ottenuta da un'attenta selezione di uve provenienti dai vigneti più storici della proprietà. Un Vino che rappresenta la tradizione e la storia del Gattinara interpretato da Travaglini.

**Denominazione:** Gattinara Riserva DOCG

**Uve:** Nebbiolo 100%

**Zona Produzione:** Gattinara – Nord Piemonte  
Assemblaggio di diversi vigneti storici di proprietà, con età compresa tra i 45 e i 65 anni situati nelle zone migliori delle colline gattinaresi. Zone caratterizzate da un terreno roccioso e con una brezza fresca durante tutto l'anno che influenza la crescita della vite e la maturazione delle uve. Esposizione Sud/Sud Ovest.

**Vinificazione:** In vasche di acciaio per circa 15-18 giorni a temperature controllata

**Affinamento:** In botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni per circa 40 mesi. Completando con un affinamento in bottiglia di 10 mesi.

**Formati disponibili:** 0,75L – 1,5L – 3L

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Esame visivo:** Colore granato antico caratterizzato da una delicata trasparenza.

**Olfattivo:** Al naso, grande complessità e concentrazione, dominato da spezie di liquirizia e bacche di ginepro, dal tratto balsamico di sandalo e da abbondanti tostature. A seguire un profilo fruttato che ricorda la frutta sotto spirito, confetture di fragola e mora, terminando con sentori di fiori in appassimento.

**Gustativo:** Estrema eleganza gustativa, al palato vigoroso e con un tannino dominante, che assumerà la sua massima evoluzione con il passare degli anni. Un sorso in cui spicca la sapidità e la stuzzicanete freschezza con una lunga e gustosa persistenza in continua evoluzione.





# TRAVAGLINI

## GATTINARA

### GATTINARA RISERVA DOCG

Historic label of the company, obtained from a careful selection of grapes from the most historic vineyards of the property. A wine that represents the tradition and history of Gattinara interpreted by Travaglini.

**Denomination:** Gattinara Riserva DOCG

**Grapes:** Nebbiolo 100%

**Production Area:** Gattinara – Nord Piemonte

Assembly of several historic vineyards, aged between 45 and 65 years located in the best areas of Gattinara hills. Areas characterized by a rocky terrain and a cool breeze throughout the year that influences the growth of the vine and the ripening of the grapes. South/South West exposure.

**Winemaking:** In steel tanks for about 15-18 days at controlled temperatures.

**Aging:** In large Slavonian oak barrels for about 40 months. Completing with an aging in bottle of 10 months.

**Available Sizes:** 0,75L – 1,5L – 3L

#### TASTING NOTES

**Appearance:** Antique garnet color characterized by a delicate transparency.

**Nose:** On the nose, great complexity and concentration, dominated by spices of licorice and juniper berries, by the balsamic sandalwood and by abundant roasting. Followed by a fruity profile reminiscent of fruit in alcohol, strawberry jam and blackberry, ending with hints of flowers in withering.

**Palate:** The mouthfeel is extremely elegant, vigorous on the palate and the tannins are dominant, which will take on its maximum evolution over the years. A sip in which the flavor and the appetizer stand out freshness with a long and tasty persistence constantly evolving.

