Travaglini Gattinara

Piemonte - Italië

Het visitekaartje van Travaglini is de Gattinara de terroir en de stijl van Gattinara. De druiven komen van verschillende percelen op zo'n 350 tot 400 meter hoge, zuid- tot zuidwestelijk georiënteerde hellingen. Koele nachten en de vulkanische ondergrond geven de wijn een delicaat, mineraal karakter met frisse zuren. Na de oogst vergisten de druiven op roestvrijstaal, waarna de wijn gedurende 30 maanden rijpt in grote traditionele vaten van Slavonisch eikenhout. De wijn is zeer verfijnd in de neus, met aroma's van sappige rode kersen, rozen, viooltjes en wat kruidige tonen, mineraliteit en drop op de achtergrond. Elegant en delicaat van smaak met klein rood fruit en bloemen, fijne zuren en een fijne grip van de mooi rijpe tannines. De wijn wordt gebotteld in de speciaal door Giancarlo Travaglini ontworpen fles. Hoewel de wijnbouw hier op de uitlopers van de Alpen voornamelijk tussen 300 en 400 meter plaatsvindt, dus niet hoger dan bijvoorbeeld in Barolo. De wijnen van Travaglini zijn wat fijner van structuur dan gemiddeld in Barolo, en kunnen lang rijpen. Het zijn zeer precieze en verfijnde wijnen met grote subtiliteit en gemaakt met een sterk oog voor detail. Dat blijkt onder andere door de bijzondere flesvorm die door Travaglini in 1958 werd ontworpen en waarin de Gattinara's worden gebotteld. Doel is dat oudere wijnen niet gedecanteerd hoeven te worden omdat het bezinksel in de buik van de fles achterblijft.



Proefnotitie

Granaatrood met gemiddelde intensiteit. In de neus zeer verfijnd met rode kersen, rozen en wat teer en drop op de achtergrond. In de mond elegant met een gemiddelde concentratie, veel frisheid en een fijne grip van de mooi rijpe tannines. Lange afdronk.

Drinken bij

Heerlijk bij stevige stoofgerechten of gegrild vlees. Ook erg lekker bij zachte kaas en stokbrood.

Druivenrassen

100% Nebbiolo

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl



