Travaglini Gattinara Tre Vigne

Piemonte - Italië

De Tre Vigne wordt gemaakt van Nebbiolo uit drie historische percelen in het noordelijk gelegen Gattinara, een zone in Piemonte met sterk variërende hoogtes en een opvallend minerale bodemstructuur. De ondergrond bestaat uit graniet, porfier en ijzerhoudend gesteente. Deze samenstelling geeft een lage natuurlijke vruchtbaarheid en zorgt dat de wortels diep het gesteente in trekken. De druiven worden volledig met de hand geoogst zodat de selectie al in de wijngaard plaatsvindt.

Na de pluk volgt een vergisting in roestvrij staal met een maceratie die ongeveer vijftien tot twintig dagen duurt onder gecontroleerde temperatuur. Dit levert een geleidelijke opname van kleur en fenolische componenten op. De wijn rijpt daarna zesendertig tot veertig maanden. Het grootste deel rust in zeer grote Slavonische eiken vaten die de ontwikkeling vertragen en een klein deel rijpt in Franse barriques die voor een subtiel houtaccent zorgen. Na de vatrijping volgt een periode flesrust zodat de wijn zich volledig kan zetten voordat hij wordt vrijgegeven. Deze lange opbouw geeft een uitgesproken bergnebbiolo die liefhebbers van intens gestructureerde wijnen meteen herkennen.



Proefnotitie

Robijnrood met aroma's van kers, teer en gedroogde kruiden, stevige structuur met rijpe tannines en een lange minerale afdronk.

Drinken bij

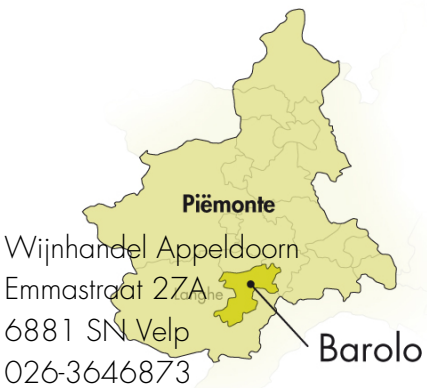
Past goed bij gestoofd rundvlees, lamsgerechten of paddenstoelenrisotto.

Houdbaarheid

Te drinken tot circa twintig jaar na de botteling en serveren rond 14 °C.

Druivenrassen

100% Nebbiolo





Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

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