Travaglini Gattinara il Sogno OV

Piemonte - Italië

De naam van deze wijn is gekozen ter ere van Giancarlo, die hem had bestudeerd, erover had nagedacht en hem zo graag wilde hebben, maar die hem helaas nooit heeft kunnen proeven. De zorgvuldig geselecteerde Nebbiolo-druiven worden na de oogst 100 dagen gedroogd in een natuurlijk geventileerde opslagruimte. Nadat 50% van het water in de druiven is verdampt, worden ze naar de kelder gebracht om gedurende 25-30 dagen bij gecontroleerde temperatuur te fermenteren in roestvrijstalen tanks. 40 maanden gerijpt in gebruikte Slavonische eikenhouten vaten. Voor elke vintage wordt bepaald of een klein deel in barrique moet rusten. Extra rijping gedurende 10 maanden op fles.



Proefnotitie

Robijnrood met hoge intensiteit. In de neus krachtig en complex met pruimen, jam, balsamico en lichte houttonen. In de mond een zeer hoge concentratie en een krachtige structuur met veel frisheid en zoetrijpe tannines. Complexiteit zal na rijping toenemen, ook in de zeer lange afdronk.

Houdbaarheid

Tot twintig jaar na oogst.





Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

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