



Gattinara DOCG 2022

Spécialité par lot

La bouteille est exceptionnelle. Créée en 1958 par Giancarlo Travaglini, cette bouteille particulière est de plus une oeuvre d'art. Sa forme particulière lui permet de capter les sédiments qui se retrouveraient autrement dans le verre. Elle permet donc au vin d'être servi sans être décanté.

- Région:** Nord du Piémont
- Cépage :** 100% Nebbiolo
- Vignoble:** 320-420 m d'altitude, exposition sud/sud-ouest.
Domaine de 55 hectares de vignes.
- Terroir :** Rocheux et riche en fer ce qui explique la couleur rougeâtre du sol.
- Densité :** 3500 à 5000 vignes par hectare
- Vinification :** Macération en cuve d'inox durant 15 jours à température contrôlée. Le vin vieillira 2 ans en fût de chêne de plusieurs origines et tailles ainsi que 3 mois en bouteille.
- Dégustation :** Vin rouge grenat avec des arômes sur les fruits rouges tels cerises et canneberges. La bouche est tendre et savoureuse avec des tannins fins et presque soyeux tout en ayant une bonne structure. Les notes de fruits rouges et d'épices fines en plus de saveurs minérales sur une longue et savoureuse finale.
- Accords :** Idéal avec le filet de boeuf et la côte de veau grillé et fera sensation avec les fromages à pâte semi-ferme affinés.
- Service :** Servir à 18°C-20°C.
- Code :** 10839694
Prix : 44,50\$
Prix licencié : 38,70\$
UVC : 12

