

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Travaglini Gattinara 2017
Vinícola	Travaglini
Safra	2017
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Gattinara
Tipo	tinto
Castas	Nebbiolo
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	36 meses em barricas e barris de carvalho da Eslavônia + 3 meses de afinamento em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2030
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	93 pts James Suckling 93 pts Revista Adega 92 pts Luca Maroni 91 pts Robert Parker

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Travaglini é uma importante vinícola do Alto Piemonte, fundada em 1920 quando Clemente Travaglini começou a elaborar vinhos a partir de seus próprios vinhedos. Foi ele um dos grandes desbravadores da região de Gattinara, reconhecendo de maneira precoce o grande potencial dessas terras ao estabelecer a primeira vinícola no centro da comuna de mesmo nome.

Hoje a empresa é detentora de 59 dos meros 86 hectares da DOCG, cujos vinhos devem ter uma composição mínima de 90% de Nebbiolo. A excepcionalidade deste local é tamanha, a ponto de ser o único no mundo onde a casta Nebbiolo é cultivada sobre solo de origem vulcânica, o que, pela composição repleta de sílica, ferro, magnésio, púrpura e granito, acentua a mineralidade dos vinhos. A altitude varia de 270 a 400 metros e o clima é predominantemente continental, muito influenciado pela brisa que sopra dos Alpes.

A garrafa torta dos vinhos da Travaglini é um charme a parte. Sua forma excepcional foi patenteada em 1958 pela própria família, que criou sua feição torta para proporcionar um perfeito encaixe com mãos. Quanto ao conteúdo, 100% varietal, permaneceu por 36 meses em barricas e barris de carvalho da Eslavônia, além de mais 3 meses de afinamento nas próprias garrafas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

granada de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

mostra uma complexidade avassaladora, com notas de amarela, rosas, chocolate, alcatrão, ervas medicinais, frutos secos e o clássico *sottobosco*



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

carregado de taninos e acidez, com um perfil decididamente gastronômico; apesar de estruturado, é elegante e polido

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

carnes untuosas e temperadas, como costela e brisket bem defumado, pato confitado, boeuf borguignon, stinco de cordeiro com risoto de cogumelos, carne de panela, charcutaria gorda e queijos intensos



CULINÁRIA