

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Travaglino Gattinara Riserva 2017
Vinícola	Travaglino
Safra	2017
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Gattinara
Tipo	tinto
Castas	Nebbiolo
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	40 meses em botti e barricas de carvalho + 8 a 10 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034+
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	95 pts Kerin o'Keefe 95 pts Doctor Wine 95 pts Italys Finest Wines 94 pts Revista Adega 93 pts Falstaff 91 pts Wine Enthusiast 5 Grappoli Bibenda

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1920, quando Clemente Travaglino começou a elaborar vinhos de seu pequeno vinhedo, a Travaglino é hoje a principal vinícola da DOCG Gattinara. Clemente foi um dos pioneiros ao reconhecer de maneira precoce o grande potencial dessa região.

Atualmente, a empresa detém 59 dos meros 86 hectares da denominação, o único *terroir* no mundo onde a Nebbiolo é cultivada sobre solos vulcânicos, riquíssimos em minerais. A sombra dos Alpes, as vinhas crescem em encostas de 270 a 400 metros de altitude, que retardam o período de amadurecimento das uvas, propiciando o desenvolvimento de aromas complexos e uma belíssima acidez que caracteriza vinhos de guarda.

A garrafa torta dos vinhos da Travaglino é um charme a parte. Foi patenteada em 1958 pela própria família, que pensou num formato para o perfeito encaixe com mãos, mas também, para atuar como decanter natural.

Resultado obtido pelas normas da categoria Riserva, este exemplar foi elaborado unicamente com a Nebbiolo, contando com um estágio de 40 meses num misto de *botti* e barris de carvalho, com mais 8 a 10 meses de afinamento nas próprias garrafas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi com reflexos granada

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

intensos aromas de frutas vermelhas maduras como cereja, morango e amora, seguidos por notas florais de violeta, ervas secas, alcatrão e múltiplas especiarias

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

encorpado, com taninos firmes, bem integrados, e acidez muito suculenta; o perfil de sabor segue o das notas olfativas, que levam a um fim de boca longo e persistente, com um leve toque mineral

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

oleoginosas 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

