

Travaglini Gattinara Tre vigne 0.75 l

» Vína



Kód produktu

I0007410

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy z odrůdy 100% Nebbiolo vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Piemonte - Gattinara - suché

Gattinara TreVigne se vyrábí z hroznů odrůdy Nebbiolo vybraných ze tří vinic Lurghe, Permolone a Alice. Po vinifikaci víno leží 4 roky v dubových sudech.

Víno má intenzivní barvu s rubínovými tóny a některými odlesky, které směřují ke granátu. Jeho aromatický profil je komplexní a široký s ovocnými a květinovými tóny, následovanými lékořicí, hřebíčkem a některými balzamickými tóny. V chuti je elegantní, koncentrované a plné. Má pevnou, dobře integrovanou tříslovinu a dlouhý, vytrvalý závěr. Je to víno s velkou osobností a dobře vyvážené, které se výborně páruje s pečeným masem, pikantní těstoviny s masovými omáčkami a červeným masem, pečeným, dušeným nebo se zvěřinou.

Lze skladovat ve sklepě po dobu 25 let. Doporučuje se dekantovat alespoň jednu hodinu.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme objednáno
Skladem

Travaglini Gattinara Tre vigne 0.75 l

» Vína

Popis

Hlavní složkou vína Gattinara je Nebbiolo (místně nazývané Spanna), kterého musí být v cuvée alespoň 90 %. Je typické svými asymetrickými lahvemi navrženými tak, aby zadržovaly sediment při dekantaci. Ve dvacátých letech 20. století se Clemente Travaglini usadil v apelaci Gattinara, což je špičková oblast pro pěstování robustního piemontského vína Nebbiolo. V průběhu mnoha let a několika generací vinařů Travaglini se panství postupně stalo vyhlášeným vinařským centrem. Jedním z nejvýraznějších rysů vín Travaglini je jejich charakteristická láhev. Je speciálně tvarovaná tak, aby padla do ruky, a tmavé sklo zabraňuje pronikání světla do láhve, což časem zvyšuje kvalitu vína. Toto víno Gattinara je jejich ochrannou známkou, která svým odvážným a lahodným profilem charakterizuje oblast Gattinara. Vinařství Travaglini obhospodařuje 55 hektaru půdy v srdci oblasti Gattinara. Dnes je révou osázeno 39 hektarů odrůdou Nebbiolo (místními nazývaná „Spanna“), která tvoří vína Gattinara. Vinařství založil Arturo Travaglini v roce 1958 a od té doby ho i společně se svým synem Giancarlem řídil. Dnes se o vinařství stará jeho žena Liliana a dcery Cristina, Cinzia a její zeť Massimo. Vinice v Gattinara jsou velmi bohaté na minerály. Původ této ojedinělé kamenité půdy pochází z dob před 150 miliony lety, kdy ledovce svým neustálým táním nanášely materiál, který formoval nové kopce, dosahující nadmořské výšky mezi 280 – 420m.n.m.. To znamená, že kopce v oblasti Gattinara mají stejné minerální složení jako Alpy, žulu, železo, porfyrin a křemenec, které dodávají půdě typickou načervenalou barvu. Podloží ve vinicích je tedy z velké části kamenné. Proto i jejich rozložení není zcela klasické. Výsadba není geometrická kvůli velkým monolitům kamene ve vinicích a původní systém vedení révy, který zajišťoval vyšší výnosy musel být nahrazen jednoduchým systémem Guyot. Filosofie vinařství je získat co možná nejvyšší kvalitu hroznů ze svých vinohradů. Zpracování ve sklepě jde ruku v ruce s tradicí a některými novými technologiemi. V roce 1959 přišel Giancarlo Travaglini s návrhem speciálního tvaru pro svá vína Gattinara. Tvar je přizpůsoben tak, aby i při dlouholetém zrání nedošlo k rozvíření sedimentů, kterému zabraňuje unikátní prolis každé láhve Gattinary Travaglini.

Hlavní parametry

Značka	Travaglini
Barva	červená
Ročník	2019
Klasifikace původu	DOCG
Odrůda	Nebbiolo
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	3 roky, v dubových sudech
Alkohol ABV	14,00 %
Balení	dárkové, holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Travaglini Giancarlo Via delle Vigne 36 13045 Gattinara (VC) Piemont, Itálie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.