



TRAVAGLINI

GATTINARA



www.vineporvino.com

Travaglini Gattinara DOCG

Nota de cata: Color granate brillante. Bouquet floral de violetas y pétalos de rosa, que da paso a notas frutales de cereza y fresa, con un toque de especias. En boca es mineral, con un ligero matiz de hierro, que complementa pequeños frutos rojos y jaleas de fruta.

Tipo: Tinto

Alc: 13.5%

País: Italia

Región: Piemonte

Bodega: Travaglini

Denominación de origen: DOCG Gattinara

Varietal: 100% Nebbiolo

Crianza: 30 meses en barrica de roble de Eslavonia + 6 meses en botella.

Maridaje: Carnes rojas (res, cordero), Caza (venado, pato), Pastas con ragú o risotto de hongos, Quesos curados, Platos con setas o trufa

Temperatura de servicio: 14-16°C

750 ml (1x6)

13548

086785158006