

Travaglini Gattinara 0.75 l

» Vína



EAN

8033406220507

Kód produktu

10007407

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

Ve vůni se objevuje klasická vůně okvětních lístků růží Nebbiolo spolu s tóny fialek. Tato Gattinara potřebuje nějaký čas na vydechnutí, které odhalí další vůně balzamikového octa, koření a železa. Víno má světlou, jasně karmínovou barvu a ve sklenici je téměř průhledné. Chuť je elegantní a dokonale vyvážená, vykazuje kyselou svěžest a jemné třísloviny. Objevíte v něm výraznou chuť trpkého ovoce z živého plotu, jako jsou maliny a lesní jahody, spolu s květinovými tóny a lehkým nádechem sladkosti. Párujte ho se stejně živými chutěmi, jako jsou vydatné těstoviny, vyzrálé sýry nebo zvěřina, například zvěřina.

Lze skladovat ve sklepě po dobu 15 let. Před podáváním nechte 1 až 2 hodiny odstát.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Travaglini Gattinara 0.75 l

» Vína

Popis

Severské Nebbiolo výraznější barvy díky podílu železa v půdě. Barva je granátová. Aroma připomíná bobulové ovoce a tóny dřeva a koření s výraznějším minerálním nádechem. V chuti je bohaté a hluboké a připomíná červené ovoce spolu s kořením a jemnější byt výraznou tříslovinou. Je strukturované a dlouhé. Hlavní složkou vína Gattinara je Nebbiolo (místně nazývané Spanna), kterého musí být v cuvée alespoň 90 %. Je typické svými asymetrickými lahvi navrženy 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 Gattinaraře 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. Filosofii 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
Původ	Itálie, Piemont
Barva	červená
Ročník	2016
Oblast & obec	Gattinara
Klasifikace původu	DOCG
Odrůda	Nebbiolo
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	2 roky, v dubových sudech
Objem	750 ml
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.