



Gattinara DOCG Vigna Molsino 2016

Azienda Vitivinicola Nervi

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Piemonte
Producteur	Azienda Vitivinicola Nervi Piemonte
Classification	DOCG
Expansion	En barrique
Contenu	1,5 Lt
Millésime	2016
Phase de dégustation	jusqu'à 19 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	14 %
Cépages	Nebbiolo
Numéro d'article	10508116

Commentaires

Nervi a plus de 100 ans d'expérience dans la production de vins de Gattinara. Les propriétaires accordent une grande importance aux longues périodes de garde afin de laisser au cépage nebbiolo suffisamment de temps pour s'épanouir. Selon le viticulteur, le vieillissement minimal requis pour le Gattinara DOCG est de trois ans, dont deux en fûts de bois. Après cette période, le vin n'est toutefois pas encore optimal. La conservation en bouteille est également très importante. Laissez-vous convaincre par la philosophie d'entreprise cohérente de Nervi et dégustez les différents millésimes de l'excellent Gattinara DOCG.

Recommandation culinaire

Traditionnellement, un vin Nebbiolo se boit avec des truffes. Le Molsino accompagne à merveille le salami truffé ou les pâtes aux truffes.

Notes de dégustation

Rouge grenat, réservé au début lors du carafe, il impressionne par un bouquet équilibré d'herbes et des notes très typiques de fraises séchées. Goût puissant sans être opulent, tanins jeunes qui indiquent un potentiel de conservation, belle interaction de fruit et de tanins.