



Gattinara DOCG 2017

Azienda Vitivinicola Nervi

Type	Vin rouge
Origine	Italien, Piemonte
Producteur	Azienda Vitivinicola Nervi Piemonte
Classification	DOCG
Expansion	En barrique
Contenu	1,5 Lt
Millésime	2017
Phase de dégustation	jusqu'à 15 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	14.5 %
Cépages	Nebbiolo 100 %
Numéro d'article	10507117

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

Fromages affinés, viandes mijotées, viandes rouges, gibiers.

Notes de dégustation

Rouge rubis aux reflets grenat. Nez complexe avec des notes de petits fruits rouges, d'anis, de genièvre, de muscade et d'herbes alpines. Juteux et enveloppant en bouche; tanins souples; Fin d'une très longue endurance.