



## Gattinara DOCG 2019

Azienda Vitivinicola Nervi

<b>Type</b>	Vin rouge
<b>Origine</b>	Italie, Piemonte
<b>Producteur</b>	Azienda Vitivinicola Nervi Piemonte
<b>Classification</b>	DOCG
<b>Expansion</b>	En barrique
<b>Contenu</b>	3 Lt
<b>Millésime</b>	2019
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 15 ans
<b>Température de service</b>	18 - 20°C
<b>Teneur en alcool</b>	14 %
<b>Cépages</b>	Nebbiolo
<b>Numéro d'article</b>	10507219

### 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.