



Gattinara DOCG Vigna Valferana 2016

Azienda Vitivinicola Nervi

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Piemonte
Produttore	Azienda Vitivinicola Nervi Piemonte
Classificazione	DOCG
Maturazione	In barrique
Contenuto	1,5 Lt
Annata	2016
Conservazione	fino a 20 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	14 %
Vitigni	Nebbiolo
Articolo n.	10509116

Annotazioni

Nervi vanta oltre 100 anni di esperienza nella produzione di vini Gattinara. I proprietari attribuiscono importanza a lunghi periodi di conservazione per dare all'uva Nebbiolo il tempo necessario per svilupparsi. Secondo l'enologo, il requisito minimo di invecchiamento per il Gattinara DOCG è di tre anni, di cui due in botti di legno. Dopo questo periodo, tuttavia, il vino non è ancora al suo meglio. Anche l'invecchiamento in bottiglia è molto importante. Lasciatevi convincere dalla coerente filosofia aziendale di Nervi e assaggiate le diverse annate dell'eccezionale Gattinara DOCG.

Abbinamenti

Tradizionalmente il vino Nebbiolo si beve con il tartufo. Il Molsino si abbina egregiamente ai salumi tartufati o alla pasta al tartufo.

Note di degustazione

Rosso granato, riservato all'inizio quando viene decantato, impressiona con un equilibrato bouquet di erbe aromatiche e note molto tipiche di fragole secche. Gusto

potente senza essere opulento, tannini giovani che indicano potenziale di conservazione, grande gioco di frutta e tannini.