



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	3 Lt
Annata	2016
Conservazione	fino a 22 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	14 %
Vitigni	Nebbiolo
Articolo n.	10511316

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.