



Gattinara DOCG Vigna Valferana 2018

Azienda Vitivinicola Nervi

| | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| Tipo | Vino rosso |
| Origine | Italia, Piemonte |
| Produttore | Azienda Vitivinicola Nervi Piemonte |
| Classificazione | DOCG |
| Maturazione | In barrique |
| Contenuto | 3 Lt |
| Annata | 2018 |
| Conservazione | fino a 22 anni |
| Temperatura di servizio | 18 - 20°C |
| Contenuto alcolico | 14.5 % |
| Vitigni | Nebbiolo |
| Articolo n. | 10511318 |

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.