



Gattinara DOCG 2017

Azienda Vitivinicola Nervi

Tipo	Vino rosso
Origine	Italien, Piemonte
Produttore	Azienda Vitivinicola Nervi Piemonte
Classificazione	DOCG
Maturazione	In barrique
Contenuto	1,5 Lt
Annata	2017
Conservazione	fino a 15 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	14,5 %
Vitigni	Nebbiolo 100 %
Articolo n.	10507117

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

Formaggi stagionati, carni in umido, carni rosse, selvaggina.

Note di degustazione

Rosso rubino con riflessi granati. Complesso al naso con note di piccoli frutti rossi, anice, ginepro, noce moscata ed erbe alpine. Al palato è succoso ed avvolgente; tannini morbidi; Fine di una lunghissima resistenza.