



## Gattinara DOCG 2019

Azienda Vitivinicola Nervi

<b>Tipo</b>	Vino rosso
<b>Origine</b>	Italia, Piemonte
<b>Produttore</b>	Azienda Vitivinicola Nervi Piemonte
<b>Classificazione</b>	DOCG
<b>Maturazione</b>	In barrique
<b>Contenuto</b>	3 Lt
<b>Annata</b>	2019
<b>Conservazione</b>	fino a 15 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	18 - 20°C
<b>Contenuto alcolico</b>	14 %
<b>Vitigni</b>	Nebbiolo
<b>Articolo n.</b>	10507219

### 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.