



Gattinara DOCG Vigna Valferana 2016

Azienda Vitivinicola Nervi

| | |
|----------------------------|-------------------------------------|
| Typ | Rotwein |
| Herkunft | Italien, Piemonte |
| Produzent | Azienda Vitivinicola Nervi Piemonte |
| Klassifizierung | DOCG |
| Ausbau | Im Barrique |
| Inhalt | 1,5 Lt |
| Jahrgang | 2016 |
| Genussphase | bis 20 Jahre |
| Ausschanktemperatur | 18 - 20°C |
| Alkoholgehalt | 14 % |
| Traubensorten | Nebbiolo |
| Artikel-Nr | 10509116 |

Bemerkungen

Nervi hat über 100 Jahre Erfahrung mit der Produktion von Gattinara-Weinen. Die Besitzer legen Wert auf lange Lagerzeiten, um der Nebbiolo-Traube genug Zeit zur Entfaltung zu gewähren. Der minimale Alterungsbedarf bei dem Gattinara DOCG liegt, laut Winzer, bei drei Jahren, davon zwei im Holzfass. Nach dieser Zeit ist der Wein allerdings noch nicht optimal. Die Flaschenlagerung ist ebenfalls sehr wichtig. Lassen Sie sich selbst von der konsequenten Betriebsphilosophie von Nervi überzeugen und verkosten Sie die verschiedenen Jahrgänge der herausragenden Gattinara DOCG.

Passt zu

Traditionell wird ein Nebbiolo Wein zu Trüffel getrunken. Der Molsino passt sensationell zu getrüffeltem Salami oder zu Pasta mit Trüffel.

Degustationsnotizen

granatrot, zu Beginn zurückhaltend, wenn er dekantiert wird, besticht er mit einem ausgewogenen Kräuter-Bukett und sehr typischen Noten von getrockneter Erdbeere. Geschmack kraftvoll ohne opulent zu wirken, junge Tannine, die auf Lagerpotential hinweisen, tolles Wechselspiel von Frucht und Gerbstoffen.