



Gattinara DOCG 2019

Azienda Vitivinicola Nervi

| | |
|----------------------------|-------------------------------------|
| Typ | Rotwein |
| Herkunft | Italien, Piemonte |
| Produzent | Azienda Vitivinicola Nervi Piemonte |
| Klassifizierung | DOCG |
| Ausbau | Im Barrique |
| Inhalt | 1,5 Lt |
| Jahrgang | 2019 |
| Genussphase | bis 15 Jahre |
| Ausschanktemperatur | 18 - 20°C |
| Alkoholgehalt | 14 % |
| Traubensorten | Nebbiolo |
| Artikel-Nr | 10507119 |

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

Alter Käse, gedünstetes Fleisch, rotes Fleisch, Wild.

Degustationsnotizen

Rubinrot mit Granatreflexionen. In der Nase komplex mit Noten von kleinen roten Früchten, Anis, Wacholder, Muskatnuss und alpinen Kräutern. Im Gaumen saftig und umhüllend; weiche Tannine; Ende sehr langer Ausdauer.