Gattinara DOCG 2019

Spécialité par lot

La bouteille est exceptionnelle. Créée en 1958 par Giancarlo Travaglini, cette bouteille particulière est de plus une oeuvre d'art. Sa forme particulière lui permet de capter les sédiments qui se retrouveraient autrement dans le verre. Elle permet donc au vin d'être servi sans être décanté.

Région: Nord du Piémont

Cépage : 100% Nebbiolo

Vignoble: 320-420 m d'altitude, exposition sud/sud-ouest. Domaine de 59 hectares.

Terroir : Rocheux et riche en fer ce qui explique la couleur rougeâtre du sol.

Densité : 3500-5000 vignes par hectare

Rendement : 7500 kg/hectare

Vinification : Macération en cuve d'inox durant 15 jours à température contrôlée. Le vin vieillira 2 ans en fût de chêne de plusieurs origines et tailles ainsi que 3 mois en bouteille.

Dégustation : Vin moyennement corsé démontrant une bonne profondeur où se distingue les fruits rouges. Les tannins sont doux tout en ayant une bonne structure et d'intenses notes minérales.

Accords : Mariage idéal avec la viande rouge, le gibier et les fromages.

Service : Servir à 18°C-20°C.

Taux d'alcool : 13,5 % vol.

Code : 10839694
Prix : 37,00$
Prix licencié : 32,18$
UVC : 12

Montalvin – 400 Laurier O., suite 300, Montréal,QC H2V 2K7 - tél : (514)274-5115
montalvin@montalvin.com – www.Montalvin.com