

# TRE VIGNE 2018

## Gattinara DOCG

Importation Privée



  
**TRAVAGLINI**  
GATTINARA

*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 70 hectares.
- Terroir :** Rocheux et riche en fer ce qui explique la couleur rougeâtre du sol.
- Vinification :** en cuves d'acier inoxydable pour environ 15 jours à température contrôlée, vieillit durant 40 mois, dont 30 mois en fûts de chêne de Slavonie. 20% pour les premiers 10 mois en bois plus petit et pendant 8 mois en bouteille. Le microclimat, les différentes altitudes, la composition du sol et le travail du vigneron sont les composantes de la recette de ce vin.
- Dégustation :** Couleur grenat intense, le nez est très fruité et confituré. On y retrouve notamment des arômes de mûres, de prunes et de tamarin. En bouche, les tannins sont présents et la finale est fraîche et savoureuse.
- Accords :** plats de pâtes, les viandes rouges, le gibier et les fromages vieillis
- Service :** Servir à 18°C-20°C.
- Taux d'alcool :** 13.5 % vol
- Code SAQ :** 15090918  
**Prix :** 68,60\$  
**Prix Licencié :** 58,80\$  
**UVC :** 6

