

# Gattinara DOCG

---



**Paese:** Italia

**Zona di produzione:** Nord - Piemonte, 3.500-5.000 ceppi per ettaro

**Altitudine:** 320-420 m s.l.m.

**Esposizione:** Sud - Sud-Ovest

**Vitigni:** 100% Nebbiolo

**Resa per ettaro:** max. 75 q/Ha

**Allevamento:** Guyot semplice

**Terreni:** roccioso, ricco di sali minerali di ferro che conferiscono il tipico colore rossiccio al terreno

**Clima:** tipico clima dell'area pedemontana: mite rispetto a quello della pianura che grazie all'inversione termica permette di avere una distribuzione delle precipitazioni piovose sia in primavera, sia in autunno ed una ventilazione del vigneto. Le rare precipitazioni nevose rallentano il processo di sedimentazione del terreno

**Vendemmia:** prima decade di ottobre

**Vinificazione:** in serbatoi di acciaio inox per circa 15 giorni a temperatura controllata, con affinamento di 3 anni, di cui 2 anni in botti di Rovere di Slavonia e un affinamento in bottiglia di 3 mesi

**Caratteristiche organolettiche:** colore granato intenso, all'olfatto evidenzia delicati sentori speziati, dominati da una netta e forte mineralità; piacevole di solida struttura

**Abbinamenti:** piatti di pasta saporiti, piatti a base di carne e formaggi stagionati

**Temperatura di servizio:** 18/20° C

**Durata:** 8-10 anni, se conservato adeguatamente

**Alcol:** 13.5%Vol.

**Acidità:** 5.9 g/L.

**Residuo zuccherino:** 1.1 g/L.

**Country:** Italy

**Area:** Northern - Piedmont, 3.500-5.000 vines per hectar

**Altitude:** 320-420 meters (1.050-1.360 ft.)

**Exposure:** South - South-West

**Varietal composition:** 100% Nebbiolo

**Yield output:** max. 7500 kg per hectar

**Cultivation:** Guyot

**Soil:** rocky and abundant minerals of iron which give the tipical reddish colour to the indigenous rock

**Climate:** typical of the piedmont area, in respect to that of the plain. It permits an even distribution of precipitation between both spring and autumn, and a ventilation of the vineyard supported by almost daily "descending" winds brought about by the Alpine bow. In the winter, snow is frequent, which supports the slow process of sedimentation of the soil

**Harvest:** first part of October

**Winemaking:** crushed and macerated for about 15 days in stain-less steel tanks at controlled temperature. The wine is aged for 3 years, 2 years in Slovenian oak of different origin and size, then rest in the bottle for 3 months

**Wine Description:** a deep pomegranate red wine; medium-bodied wine shows good depth in its red fruit. Soft silky tannins, with a good structure and intense mineral fragrance

**Food matches:** red meat, poultry and game, and cheese

**Serving temperature:** 18/20° C

**Shelf life:** 8-10 years, if correctly stored

**Alcohol:** 13.5%Vol.

**Acidity:** 5.9 g/Lt.

**Sugar residual:** 1.1 g/Lt



TRAVAGLINI  

---

GATTINARA

Travaglini Giancarlo  
Via delle Vigne, 36  
13045 Gattinara (VC), Piemonte, Italia  
Tel. + 39 0163 833 588  
Fax + 39 0163 826 482  
e-mail [info@travaglinigattinara.it](mailto:info@travaglinigattinara.it)  
[www.travaglini.com](http://www.travaglini.com)

