

 Italia, Piemonte

Il Gattinara "Tre Vigne" è un vino rosso corposo e intenso, affinato 30 mesi in botti di rovere. Dal colore granato luminoso, al naso è fruttato, avvolgente, con note di confettura matura di prugna, cenere e tamarindo. Al gusto si presenta caldo, pieno, con tannini robusti bilanciati da una sapida scia finale.

Si tratta infatti di uno dei prodotti di punta dell'intera gamma, che, considerato il proprio blasone, non può permettersi di uscire dalle mura della cantina se non in perfetto stato, quando l'annata in vigna e la qualità delle uve gli consentono di raggiungere i perfetti standard qualitativi. Nasce così una bottiglia ampia al naso, dove dominano le sensazioni fruttate, e solida in bocca, grazie ad un tannino importante, perfetta per accompagnare i primi piatti strutturati e i secondi di carne rossa e selvaggina.

Il "Tre Vigne" è un Gattinara che, nel bicchiere, si sviluppa con un colore granato luminoso e brillante. Le note fruttate sono quelle che, per prime, avvolgono il naso, lasciando poi spazio a tocchi che richiamano la cenere e sentori più terziari. All'assaggio è di ottimo corpo, caloroso e rotondo, con una trama tannica ben scolpita e un sorso contraddistinto da un leggero sentore sapido.

Denominazione: Gattinara DOCG

Vitigni: Nebbiolo 100%

Gradazione alcolica: 13.5%

Vigneti: Viti radicate su terreni rocciosi di tre differenti vigneti "storici", ricchi di sali minerali di ferro ed allevati a Guyot

Vinificazione: Fermentazione in serbatoi di acciaio inox per circa 15 giorni

Affinamento: 30 mesi in botti di rovere di Slavonia

Colore: Granato luminoso

Profumo: Fruttato, avvolgente, con note di confettura matura, susine, cenere e tamarindo

Gusto: Caldo, pieno, con tannini vigorosi e sapida scia finale

Allergeni: Contiene solfiti

