



  
**TRAVAGLINI**  
GATTINARA

## Coste della Sesia 2021 DOC

Importation privée

- Région:** Nord du Piémont
- Cépage :** 100% Nebbiolo
- Vignoble:** 280-350 m d'altitude, 80 Hectares
- Terroir :** Rocheux et riche en fer ce qui explique la couleur rougeâtre du sol.
- Densité :** 4500-5000 vignes par hectare
- Vinification :** En cuves d'acier inoxydable durant 12 à 14 jours à température contrôlée. Le vin est ensuite vieilli pendant 10 mois en fût de chêne de Slavonie.
- Dégustation :** Couleur rouge rubis, agréable, avec des nuances minérales soutenues, avec des notes de violette, de réglisse et de rose. Agréable en bouche, équilibré et persistant.
- Accords :** Agréable en apéritif, avec des pâtes ou des fromages.
- Service :** Servir à 18°C-20°C.
- Taux d'alcool :** 13,5% vol.
- Code SAQ :** 14893743  
**Prix :** 34,50\$  
**Prix Licencié :** 29,60\$  
**UVC :** 12

