ACQUISTATO IL .....

"Timoteo" Gattinara DOCG 2015 2015

Elegante e austero

Ci troviamo nell'area del Gattinara, in provincia di Vercelli. Questa regione è rinomata per i suoi terreni unici, caratterizzati dalla presenza di grossi blocchi di quarzi e porfidi dal caratteristico colore rosso bruno. Questi suoli, di antica origine vulcanica, sono ricchi di minerali e conferiscono ai vini caratteristiche uniche. Ne è un bel esempio questo Gattinara DOCG Timoteo di Gaggiano, 100% Nebbiolo che a Gattinara trova un ambiente ideale per esprimere al meglio le sue caratteristiche. Noto per la sua capacità di produrre vini di grande eleganza e longevità, il Timoteo di Gaggiano non fa certo eccezione. Dopo la vendemmia, i grappoli vengono presto conferiti in cantina dove vengono sottoposti a diraspa-pigiatura. Segue la fermentazione in acciaio, con frequenti rimontaggi per favorire l'estrazione delle sostanze nobili dalle bucce. La macerazione dura tra i 15 e i 22 giorni, permettendo al vino di acquisire colore, tannini nobili e aromi complessi. In ultimo la malolattica, che si svolge nella primavera successiva, contribuisce a rendere il vino più morbido e rotondo, smorzando l'acidità e accentuando i sentori di frutta matura. Colore rosso rubino intenso, quasi granato, al naso si percepiscono note di frutti rossi maturi, come ciliegia e mora, accompagnate da sentori floreali di rosa e violetta, e da un tocco di spezie dolci e tabacco. Vino elegante e austero, ha tannini ben definiti che offrono una struttura solida ed equilibrata. Timoteo ha una notevole capacità di invecchiamento. Se ben conservato può raggiungere anche i 20 anni, sviluppando aromi terziari di cuoio, cacao e sottobosco, pur mantenendo la sua grande bevibilità.

Gaggiano è una bella realtà che affonda le proprie radici tra le colline vitate dell'Alto Piemonte, dove il Nebbiolo regna incontrastato. La storia della cantina è profondamente legata a quella della famiglia Fabris, fatta di grande passione, tramandata di generazione in generazione. A darvi inizio fu nonno Gervasio, abile viticoltore che fin da piccoli coinvolgeva i nipoti nella vendemmia, lasciandoli pigiare l'uva a piedi nudi nei tini per gioco. Da questi ricordi felici, uniti al valore della famiglia e al desiderio di onorare l'eredità di nonno Gervasio, nasce l'impegno odierno della famiglia, con l'obiettivo ambizioso di produrre grandi vini rossi a denominazione, come Gattinara DOCG, Bramaterra DOC, Lessona DOC e Coste della Sesia DOC.

La Vigna

Terreno	il suolo presenta grossi blocchi di quarzi e porfidi dal colore rosso bruno dal ph tra i più bassi della regione
Esposizione	Sud-Ovest/Sud-est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Nebbiolo
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 20 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Diraspa pigiatura. Fermentazione in acciaio con rimontaggi e delestage. Macerazione: tra i 15 ed 22 giorni. Fermentazione malolattica durante la primavera successiva. Invecchiamento di 35 mesi complessivi di cui 24 in legno.
Sensazioni	Elegante e austero, ottimo in abbinamento a selvaggina e formaggi stagionati.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821