

il Sogno & l'altro Sogno

Vino da uve stramature



Paese: Italia

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

Esposizione: Sud - Sud-Ovest

Allevamento: Guyot semplice

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

Clima: 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: ottobre. Le uve sono lasciate appassire per circa 100 giorni su

graticci, a temperatura naturale e ventilata per ottenere un grande, inimitabile vino che non teme confronti per la struttura e per la longevità

Vinificazione: in serbatoi di acciaio inox per circa 25-30 giorni a temperatura controllata, con affinamento di 40 mesi in botti di Rovere di Slavonia da 20 ettolitri. Affinamento in bottiglia di 8 mesi

Caratteristiche organolettiche: colore granato intenso, vino di grande struttura, con profumi ed aromi complessi e variegati, che spaziano dai frutti di bosco ai lievi sentori balsamici, accompagnati da note minerali, con un finale di frutta matura

Abbinamenti: consigliato con piatti di carni rosse, stufati, formaggi stagionati e cioccolato fondente

Temperatura di servizio: 18/20° C

Durata: oltre 15 anni, se conservato adeguatamente

Alcol: 15.5%Vol.

Acidità: 6.0 g/L.

Residuo zuccherino: 4.8 g/L. per il Sogno; 9.0 g/L. per l'altro Sogno. **L'altro Sogno si pregia di residui zuccherini particolarmente elevati che si evolvono in una splendida armonia di profumi e note di un'amabilità e di una morbidezza che solo un miracolo della natura possono conferire ad un vino**

Country: Italy

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

Exposure: South - South-West

Cultivation: Guyot

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

Climate: mild 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: October, grapes are dried until January for 100 days at natural temperature and ventilated

Winemaking: in steel tanks for 25-30 days at controlled temperature. The wine is aged for 40 months in 20 hl Slavonian oak barrel.

Finally 8 months in bottle

Wine Description: intense garnet red, wine with big structure, with complex and variegated aromas of fruits of the forest and light balsamic scent, with minerality and ripe fruits end

Food matches: suggested with red meat, old cheeses and dark chocolate

Serving temperature: 18/20° C

Shelf life: over 15 years, if correctly stored

Alcohol: 15.5%Vol.

Acidity: 6.0 g/Lt.

Sugar residual: 4.8 g/Lt for il Sogno; 9.0 g/Lt for l'altro Sogno. **L'altro Sogno is privileged with particularly high sugar residues that evolve in a wonderful harmony of flavors and a sense of affection, and of smoothness that only a miracle of nature can give to a wine**



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
www.travaglini.com

