



# TRAVAGLINI

GATTINARA







## INTRODUZIONE STORICA

---

Pubblicazione del Conte Giorgio Gallesio "Pomona Illustrata" pubblicata a Pisa nel 1839:

**"Il Nebbiolo è il vitigno proprio della falda dell'Alpe che circonda il Piemonte. Comincia a comparire nelle colline che si trovano al di qua del Ticino e forma l'essenza di tutti i vigneti da Olleggio sino a Valperga. Nei colli della Valsesia e nel Novarese riceve il nome di SPANA. I grappoli variano di forme, ma la più comune è la piramide. Sono appuntati alla cima, spesso alati, piuttosto uniti che spargoli, ma non serrati. Gli acini sono tondeggianti di un nero chiaro e velati da un poline bianco che li rende indachini. Il vino è vermiglio, leggero e fragrante e nello stesso tempo asciutto, generoso, ma austero come i vini del bordolese. In particolare i vini di Gattinara passano per i migliori, sono vermigli e austeri, ma limpidi e leggeri".**

"Spanna" nome locale e dialettale del vitigno Nebbiolo, il nome scientifico è "*Vitis Vinifera Pedemontana*". Quindi vitigno che viene dai monti, ed è perciò naturalmente resistente agli sbalzi climatici, come il clima delle colline di Gattinara, soprattutto nei mesi di agosto e settembre con giornate calde (23/26 gradi) e notti fresche ( 7/10 gradi).

Bello pensare al più potente Gattinarese della storia: Mercurino Arborio nato nel 1465 a Gattinara e morto nel 1530 sotto il pontificato di Clemente VII. La sua carriera è costellata da brillantissimi successi: ricordiamo la nomina di Gran Cancelliere di Carlo V Re di Spagna dal 1519 al 1530, la nomina di Conte nel 1523 e poco prima di morire la nomina di Cardinale nel 1529, il quale sulle tavole di Corte portava il vino prodotto a Gattinara. Non a caso il Cardinal Mercurino è passato alla storia come inventore dei "pranzi di lavoro".

Giungiamo agli anni sessanta quando un letterato come Mario Soldati trasferisce immagini televisive sui vigneti e sul vino di Gattinara, e in un suo libro famoso esprime tutte le emozioni che il vino di Gattinara suggeriva alla sua sensibilità e da lì fu un grande successo per il territorio di Gattinara.

Gattinara is one of the most exclusive wine regions in Italy, consisting of only 99 hectares. Travaglini owns a major portion – 59 hectares – of which 44 are planted with vines. Today, only four companies export Gattinara wines, with an additional seven producers selling only to the Italian market.

Locally known as Spanna, Nebbiolo's scientific name is "Vitis Vinifera Pedemontana", a reference to the fact that it excels when planted in hillside vineyards. Naturally resistant to climate fluctuation, it thrives in the hills of Gattinara, where during the months of August and September temperatures can vary from 74-77°F during the day to 44-49°F at night. These dramatic temperature changes between the warm days and cool nights help to foster wines of incredible complexity and finesse. In 1839, Conte Giorgio Gallesio wrote extensively about Nebbiolo and Gattinara for the publication *Pomona Illustrated*:

**"The Nebbiolo grape variety emerges from the head waters of the Alps that surround Piedmont. The Nebbiolo grape begins to appear on the hillsides that are found along the Ticino River and form the essence of all the vineyards from Olleggio up to Valperga. In the hills of Novara and Valsesia, the same Nebbiolo is given the name Spanna. The clusters vary in shape but the most common is the pyramid. The clusters are pointed at the top and often elevated. The berries are compact rather than loose but not too compact. The berries are round and light black and veiled with a white pollen that gives them an indigo color tone. The wine is bright red, light and fragrant. At the same time, it is dry and generous, but austere like the wines of Bordeaux. In particular, the wines of Gattinara are considered to be among the best; they are bright red and austere, but clear and light."**

Perhaps the most powerful person in Gattinara's history and an avid Gattinara enthusiast, Arborio Mercurino was born in 1465. His career is studded with brilliant successes, including his appointment as Grand Chancellor by King Charles V of Spain from 1519 to 1530, and being named a Count in 1523. Shortly before his death in 1530, during the Pontificate of Pope Clemente VII, Mercurino was named a Cardinal. Cardinal Mercurino made history as the inventor of the "business lunch", and he always served Gattinara wines at the dining tables of the Royal Courts.

In the 1960s, writer and film director Mario Soldati focused his attention on the vineyards and wines of Gattinara. In his famous book, **Vino al Vino**, Soldati praises Gattinara wines for bringing so many emotions to his senses. He refers to Gattinara as "the worthiest and most aristocratic of Italian wines."

# la Storia

---

L'Azienda Vitivinicola Travaglini collocata nel cuore delle colline di Gattinara, comprende 59 ettari in proprietà a vocazione vitivinicola di cui 44 coltivati a vigneto. Dal vitigno Nebbiolo si produce il "Gattinara DOCG", vino di grande struttura e longevità, e il "Nebbiolo DOC Coste della Sesia", vino giovane, fruttato di facile beva.

È un'azienda a conduzione familiare in cui l'esperienza e la passione per la qualità di Arturo Travaglini, che già nel 1958 produceva Gattinara, è stata ereditata dal figlio Giancarlo. Oggi conducono questa prestigiosa azienda la figlia Cinzia con il marito Massimo (Winemaker).

In tutti questi anni, in casa Travaglini, la passione per il lavoro, l'impegno per arrivare ad una produzione qualitativamente superiore e la volontà di ottenere sempre solo risultati di altissimi livelli, sono sempre gli stessi.





## The History

*Located in the heart of Gattinara, Travaglini was established in the 1920s by Clemente Travaglini. In 1958 Arturo Travaglini followed in his father's footsteps and took over the helm at the winery. The family's passion and commitment to winemaking has not diminished through the generations; Cinzia Travaglini, great-granddaughter of Clemente, manages day-to-day operations at winery. Her husband Massimo Collauto is the chief winemaker, a role he inherited from his late father-in-law and beloved mentor, Giancarlo Travaglini.*

*Throughout the years, Travaglini has established itself in Gattinara as the most esteemed producer of traditional, limited-production wines from the Nebbiolo grape. Travaglini wines illustrate the full range of expressions Nebbiolo can achieve. "Gattinara DOCG" has great structure and longevity, while "Nebbiolo DOC Coste delle Sesia" is young, fruity and easy to drink.*





# il Terreno

---

Il suolo e il sottosuolo da cui trae origine il Gattinara Travaglini è roccioso. Le colline del Gattinara hanno la stessa composizione mineralogica delle Alpi poiché sono situate ai piedi della catena del Monte Rosa: si trovano graniti, porfidi ed abbondanti minerali di ferro che conferiscono il tipico colore rossiccio al suolo e si rinvencono anche oligoelementi. Si tratta di un suolo leggero, ricco di scheletro dovuto alla presenza di sedimenti rocciosi del Monte Rosa, a forte reazione acida causata dall'assenza di calcare, cioè scarso contenuto di carbonato di calcio e magnesio. Queste caratteristiche, piuttosto rare nei vigneti, fanno del Gattinara un vino unico e ricco di percezioni olfattive.





## *The Land*

*The small appellation of Gattinara lies in the rocky foothills of the Monte Rosa range, where the high iron content gives the light granite soils a reddish color. Similar in composition to the Alps, Monte Rosa's sedimentary rocks produce a strong acidic influence due to very low levels of calcium carbonate and magnesium and an absence of calcium. These rather rare soil characteristics result in a unique wine with complex profile.*



# i Vigneti

---

Nei vigneti Travaglini viene coltivato quasi esclusivamente il vitigno Nebbiolo, e poca superficie è destinata alle uve Vespolina e Uva Rara per la produzione del vino Cinzia. I vigneti hanno un'età compresa tra i 6 e 45 anni. L'esposizione è sud, sud-ovest, con allevamento a Guyot semplice e con un sesto d'impianto di 3.500 viti per ettaro nei vigneti più vecchi e di 5.000 viti per ettaro nei vigneti più giovani. Il vitigno Nebbiolo è unanimemente considerato fra i più nobili sia in Italia che all'estero, soprattutto per l'ottenimento di vini austeri da lungo invecchiamento.







## *The Vineyards*

*Of Travaglini's 59 hectares in Gattinara, 44 are planted with vines. Nebbiolo, or Spanna as it is locally known, is the main grape cultivated and the vines are between 6- and 45-years-old. There is also a small parcel dedicated to Vespolina and Uva Rara, two native varieties used in the production of their wine "Cinzia". In order to achieve the best results, all vines are planted facing south and southwest and trained using the Guyot trellis method. Planting density varies according to vine age, with the older plants at 3,500 vines per hectare and the younger plants at 5,000 vines per hectare.*

*The Nebbiolo grape is unanimously considered among the most noble in Italy and abroad, particularly for achieving an austere wine capable of long aging.*





# la Cantina

---

Nei vini Travaglini il territorio e la tradizione si fondono con la tecnica e l'esperienza. Il processo di vinificazione rappresenta un punto importante (dopo la lavorazione del vigneto) per ottenere un vino di grande qualità, unito ad una perfetta sanità delle proprie uve, controllate in vigna prima della vendemmia. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata, in modo da preservare il profilo organolettico delle uve.

L'affinamento obbligatorio avviene in modo tradizionale, ma in due tempi, prima in grandi botti di legno di Rovere di Slavonia, poi un breve periodo in contenitori più piccoli. Si mira così ad esaltare la tipicità e creare prodotti capaci di emozionare e di regalare ricordi del territorio e di cultura enoica del Nord Piemonte.



## The Winery

*In the Travaglini wines, one finds the essence of the land and its traditions combined with technique and experience. In order to obtain wines of great quality, careful work is done first in the vineyard to achieve perfectly healthy and balanced grapes. During vinification, fermentation takes place in stainless steel tanks at controlled temperatures, to preserve the aromatic profile of the grapes.*

*The required aging and fining is completed in the traditional manner, in two stages: first in large Slovenian oak barrels, followed by a shorter period of time in smaller oak barrels.*

*By enhancing the natural unique attributes of the wine and creating a product that entices, Travaglini provides an inside perspective on the territory and winemaking culture of northern Piedmont.*







# la Bottiglia

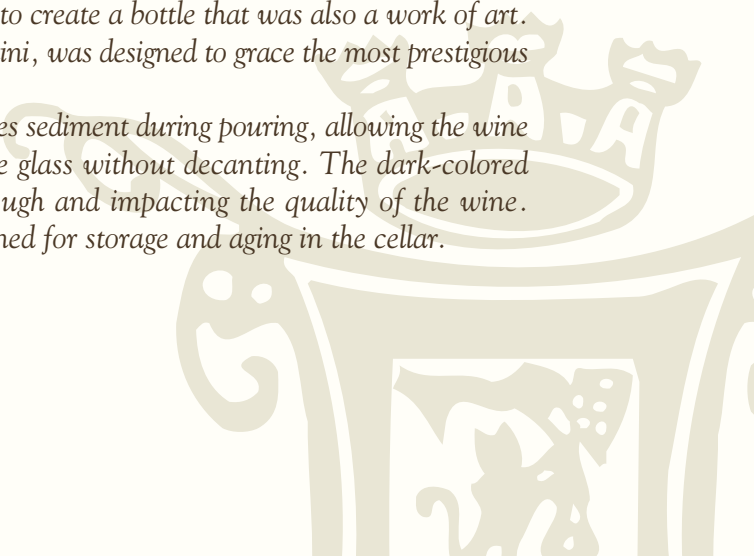
---

Un grande vino non poteva certo finire in una normale bottiglia, così Giancarlo Travaglini già nel 1958 pensò ad un'opera d'arte: una bottiglia particolare con la quale si può servire il vino sulle tavole più prestigiose del mondo, permettendo durante la “decantazione” o “scaraffatura” di trattenere l'eventuale sedimento naturale che un grande Gattinara, riposando negli anni, può formare. Inoltre, tale forma consente il servizio diretto dalla bottiglia al bicchiere, evitando le operazioni suddette. Il colore scuro della bottiglia non permette il passaggio dei raggi luminosi, che potrebbero ingenerare il classico difetto di “luce”. Una bottiglia elegante e perfettamente studiata per la conservazione e l'invecchiamento in cantina.

## *The Bottle*

*An exceptional wine deserves an exceptional bottle. It was with that in mind that in 1958, Giancarlo Travaglini set out to create a bottle that was also a work of art. This special bottle, exclusive to Travaglini, was designed to grace the most prestigious tables in the world.*

*The shape of this bottle naturally catches sediment during pouring, allowing the wine to be served directly from bottle to the glass without decanting. The dark-colored glass prevents light from passing through and impacting the quality of the wine. This elegant bottle was perfectly designed for storage and aging in the cellar.*





# 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*

# Gattinara DOCG

T R E V I G N E



**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. 70 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 40 mesi, di cui 30 mesi in botti di Rovere di Slavonia. Il 20% per 10 mesi in legni più piccoli e un affinamento di 8 mesi in bottiglia. Il microclima particolare, le diverse altimetrie, la composizione del terreno ed il lavoro del viticoltore danno origine al TreVigne, frutto della selezione di uve Nebbiolo provenienti da tre vigneti "storici"

**Caratteristiche organolettiche:** vino prodotto solo nelle migliori annate. Colore granato intenso, al naso ha ampie sensazioni fruttate, calde e mature di confettura, susine e tamarindo. In bocca riprende vigore dal solido tannino ma soprattutto dalla fresca e sapida scia finale

**Abbinamenti:** primi piatti strutturati, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati

**Temperatura di servizio:** 18/20° C

**Durata:** 12-15 anni, se conservato adeguatamente

**Alcol:** 13.5%Vol.

**Acidità:** 5.8 g/L.

**Residuo zuccherino:** 1.3 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. 7000 kg per hectar

**Cultivation:** Guyot

**Soil:** rocky and abundant minerals of iron which give the typical 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 40 months. 30 months in Slovenian oak casks and 20 per cent aged separately for 10 months in French Barriques and then rests in the bottle for 8 months. The Travaglini TreVigne, is a result of extensive research of the best characteristics of soil, and marriage of three essential aspects

**Wine Description:** this wine is produced only in the best vintages. A deep pomegranate red wine; delicate fruity fragrances, warm, reminds jam, plum and tamarind. Fullbodied, soft, silky tannins, with a long smooth finish

**Food matches:** perfect with, roasted meat, game and ripe cheese

**Serving temperature:** 18/20° C

**Shelf life:** 12-15 years, if correctly stored

**Alcohol:** 13.5%Vol.

**Acidity:** 5.8 g/Lt.

**Sugar residual:** 1.3 g/Lt.



Gattinara *DOCG*

---

R I S E R V A

**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. 65 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 4 anni, di cui 3 anni in botti di Rovere di Slavonia e una piccola percentuale con affinamento in legni più piccoli. Affinamento in bottiglia di 8 mesi

**Caratteristiche organolettiche:** vino prodotto solo nelle migliori annate. Colore granato intenso, all'olfatto evidenzia delicati sentori speziati, dominati da una netta e forte mineralità; ricorda la ciliegia, la rosa e la liquirizia. Gradevolmente tannico, fresco e persistente

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

**Temperatura di servizio:** 18/20° C

**Durata:** oltre 15 anni, se conservato adeguatamente

**Alcol:** 13.5%Vol.

**Acidità:** 5.8 g/L.

**Residuo zuccherino:** 1.3 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. 6500 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 4 years. 3 years in oak casks of different origin and sizes, then rests in the bottle for 8 months

**Wine Description:** this wine is produced only in the best vintages. A deep pomegranate red wine; with a delicate fruity and mineral fragrance with hints of cherries, rose, liquorice and pepper. Fresh, with silky tannins, with a long and smooth finish

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

**Serving temperature:** 18/20° C

**Shelf life:** over 15 years, if correctly stored

**Alcohol:** 13.5%Vol.

**Acidity:** 5.8 g/Lt.

**Sugar residual:** 1.3 g/Lt

# *il Sogno & l'altro Sogno*

*Vino da uve stramature*

N E B B I O L O



**Paese:** Italia

**Zona di produzione:** Nord - Piemonte - Gattinara, 4.500-5.000 ceppi per ettaro

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

**Esposizione:** Sud - Sud-Ovest

**Vitigni:** 100% Nebbiolo

**Resa per ettaro:** max. 70 q/Ha, selezione dei migliori grappoli uno ad uno

**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. Le uve Nebbiolo 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

**Area:** Northern - Piedmont - Gattinara, 4.500-5.000 vines per hectar

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

**Exposure:** South - South-West

**Varietal composition:** 100% Nebbiolo

**Yield output:** max. 7000 kg per hectar, best selection of the grapes

**Cultivation:** Guyot

**Soil:** rocky and abundant minerals of iron which give the typical 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 week of October, Nebbiolo's grapes are dried until january for 100 days at natural temperature and ventilate

**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**



# *Coste della Sesia DOC*

---

N E B B I O L O

**Paese:** Italia

**Zona di produzione:** Nord - Piemonte, 4.500-5.000 ceppi per ettaro

**Altitudine:** 280-350 m s.l.m.

**Esposizione:** Sud-Ovest

**Vitigni:** 100% Nebbiolo

**Resa per ettaro:** max. 80 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 12-14 giorni a temperatura controllata, con affinamento di 4 mesi in acciaio e 10 mesi in botti di Rovere di Slavonia

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosso rubino, gradevole, con sfumature minerali supportate da viola, liquirizia e finale di rosa. In bocca piacevole, equilibrato e persistente

**Abbinamenti:** antipasti, pasta, piatti a base di carne, formaggi

**Temperatura di servizio:** 18/20° C

**Durata:** 5-6 anni, se conservato adeguatamente

**Alcol:** 13.0%Vol.

**Acidità:** 5.5 g/L.

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

**Country:** Italy

**Area:** Northern - Piedmont, 4.500-5.000 vines per hectar

**Altitude:** 280-350 meters (900-1.150 ft.)

**Exposure:** South-West

**Varietal composition:** 100% Nebbiolo

**Yield output:** max. 8000 kg per hectar

**Cultivation:** Guyot

**Soil:** rocky and abundant minerals of iron which give the typical 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 12-14 days in stain-less steel tanks at controlled temperature. The wine stays for 4 month in stain-less steel tanks, ages 10 months in Slovenian oak casks

**Wine Description:** a pomegranate red wine; with delicate mineral note with hints of violet, rose and liquorice. Well balanced, with silky tannins and a long and smooth finish

**Food matches:** starters, pasta dishes, roasted meat and cheese

**Serving temperature:** 18/20° C

**Shelf life:** 5-6 years, if stored correctly

**Alcohol:** 13.0 %Vol.

**Acidity:** 5.5 g/Lt.

**Sugar residual:** 1.1 g/Lt.

# i Premi

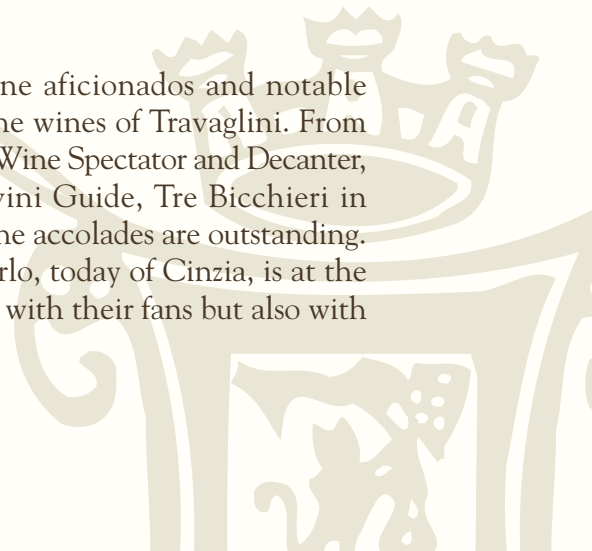
---

Dopo vari anni di riscontri favorevoli, a volte entusiastici, da parte dei consumatori del nostro Gattinara, si sono poi aggiunti i commenti del tutto positivi di grandi e noti Winemaker, primo fra tutti Robert Parker il “*factotum*” dei vini bordolesi. Indi è stata la volta degli Inglesi (i più grandi intenditori di vino!) a formulare esaltanti recensioni nelle loro Riviste “guida e Bibbia” per tutti i produttori di vino italiani ed esteri. Hanno fatto seguito, fin dal 2000, riconoscimenti su tutte le Riviste specializzate sia in Italia (i “5 Grappoli” della Guida Duemilavini, i Tre Bicchieri del Gambero Rosso, l’Eccellenza de l’Espresso, il 13° posto tra i migliori 50 vini d’Italia), sia oltre manica e anche oltre oceano (Top 100 di Wine Spectator, Decanter, Parker)...

Insomma il Gattinara Travaglini, ieri di Giancarlo oggi di Cinzia è all’apice nell’apprezzamento e nella valutazione organolettica non solo degli appassionati, ma anche dei tecnici di tutto il mondo.

## *Awards*

Throughout the estate’s illustrious history, wine aficionados and notable journalists alike have spoken favorably about the wines of Travaglini. From positive press in Robert Parker’s Wine Advocate, Wine Spectator and Decanter, to awards such as 5 Grappoli in the Duemilavini Guide, Tre Bicchieri in Gambero Rosso and L’Eccellenza de l’Espresso, the accolades are outstanding. Thus Travaglini Gattinara, yesterday of Giancarlo, today of Cinzia, is at the height of appreciation and recognition not only with their fans but also with wine professionals worldwide.







CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI  
DEL REGOLAMENTO CE N. 1234/07





# 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)

