710	mag-10	EVENTO	La Compagnia di Tindaro - 8.SORPRESE	GENEROSOS SECOS	.
1998	13°	PRODUTTORE	NERVI	ESPUMOSOS	.
				BLANCOS	.
				ROSADOS	.
€ 0,0	regalo	NOME	GATTINARA	BLANCOS CRIANZA	.
				TINTO JOVEN	.
DOC / IGT	GATTINARA	TIPOLOGIA	GATTINARA	TINTO GUARDA	XXX
				FERMO	XXX
				MOSSO	.
				FRIZZANTE	.
				SECCO	XXX
				ABBOCCATO	.
				DOLCE	.

persistenza 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	vitigni	Commento breve
3	2	7,5	NEBBIOLO (BONARDA) (VESPOLINA)	LA NOBILTA' DEL VINO, AUSTERO, STRUTTURATO, COMPLESSO. CUOIO, LAMPONE, VANIGLIA. C'E' DI TUTTO NON E' INVECCHIATO AL MEGLIO.

SUGGERIMENTI PER LA CONSERVAZIONE DEL VINO DI GATTINARA

CANTINA ASCIUTTA, POCO ILLUMINATA, NON SOGGETTA A VIBRAZIONI PROVOCATE DALL'ESTERNO (PASSAGGIO DI MEZZI STRADALI PESANTI: TRAM, FILOBUS) O INTERNE ALL'ABITAZIONE (VICINANZA DI CALDAIA-TERMOSIFONE). TEMPERATURA MEDIA AMBIENTALE SUI 12-14 GRADI CON LIMITATE OSCILLAZIONI (OTTIMALI DAI 10 AI 16 GRADI). RIPORRE E MANTENERE LA BOTTIGLIA CORICATA O SEMICORICATA. PORTATO IN CASA, IL VINO DOVRA' RIPOSARE PER ALCUNI GIORNI E STABILIZZARSI ALLA TEMPERATURA IDEALE DI 16-20 GRADI. LA BOTTIGLIA SARA' STURATA, SENZA SCOSSE, 2-3 ORE PRIMA DI ESSERE POSTA IN TAVOLA.

NON DISPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE

Proviene dalla vinificazione della maggior parte delle uve prodotte nei vigneti di proprietà. Di colore rubino, dal gusto netto ed asciutto, armonioso nelle componenti tanniche e del fruttato, denota sensazione di spezie, con stoffa e struttura equilibrata.

Sicuramente il vino più prestigioso della serata. Peccato che sia rimasto nel mio locale caldaia troppo a lungo. Il Gattinara è uno dei pochi vini a base nebbiolo. Non ha la fama dei più rinomati Barolo e Barbaresco, ma è pur sempre nell'elite dell'enologia italiana. Non so dire se questo produttore sia fra i migliori, ma a questi livelli è difficile sbagliare e la DOCG dà sufficienti garanzie di consumare un prodotto di alto livello. Diversamente da Barolo e Barbaresco il Gattinara può essere vinificato con aggiunta di un 10% di Bonarda o Vespolina, Questo tende a dare più rotondità e morbidezza ad un vitigno che normalmente è piuttosto ruvido , in compenso perde quel carattere deciso e forte tipico del Nebbiolo. Interessante la controetichetta della bottiglia, c'è scritto come conservare ed aprire il vino, naturalmente tutto il contrario di quello che ho fatto io, purtroppo non potevo fare altrimenti.
Appena versato il vino ha dimostrato di essere andato un poco oltre il consentito, colore aranciato e quasi trasparente. Il primo impatto olfattivo forse negativo, odore di ossido, di marsalato, ma solo di prima sensaqzione, perchè presto si sono aperte le note più tipiche, i fiori appassiti, viole e rose, ma anche odori più complessi, speziati ed animali, cuoio, liquirizia, vaniglia. Insomma tutto il bouquet di un grande vino invecchiato. In bocca una piccola delusione, al primo assaggio sembra un po' corto. Ma è solo una prima impressione. Rovati ci aveva definito instabile il colore del Nebbiolo, in questo caso è tutto instabile, ad ogni sorso sembra di bere un altro vino.
Pur nella sua vecchiaia il vino dimostra tutte le sue qualità, che però vanno svanendo coi minuti. Come il mio Del Piero, quando tocca il pallone si capisce che è un gran campione, però non regge tutta la partita.
Delle sensazioni che dà il Gattinara si potrebbe parlare a lungo, ma non è il caso, sarà meglio farlo con una bottiglia più fresca o meglio conservata.

Solita scheda tratta dal sito del produttore - ***http://www.sitindustrie.com/nervi/***
PRODUZIONE: 50.000 bottiglie circa. - **ZONA DI PRODUZIONE**: Vigneti di proprietà situati nella zona collinare del comune di Gattinara; VITIGNO Nebbiolo 90% - Bonarda e Vespolina per il rimanente. - **RESA PER ETTARO**: 40/48 hl. - **INVECCHIAMENTO**: Minimo 3 anni; 2 in botte di rovere di Slavonia, 1 di affinamento in bottiglia. - **GRADAZIONE**: 12,5% vol. - **COLORE**: Rosso granato brillante, tendente all'aranciato. - **PROFUMO**: Lieve profumo di vaniglia con ampia percezione di tabacco e di frutti di sottobosco. - **SAPORE**: Gusto pieno ed armonico con caratteristico fondo amarognolo. - **TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE**: 18/20° C. - **CONSERVAZIONE**: Bottiglia coricata orizzontalmente, in cantina asciutta poco illuminata, lontano da ogni forma di vibrazione e calore; temperatura 12 - 15 °C. - **ABBINAMENTI**: Eccellente con tutte le carni rosse e la selvaggina, con i formaggi stagionati ed i risotti; ottimo vino da fine pasto e da meditazione - **VINIFICAZIONE**: Uve vendemmiate a maturazione completa. Pigiadiraspatura leggera: la separazione dell'acino dal rachide avviene senza spappolamenti. Fase di fermentazione alcolica con temperatura controllata per 12/15 giorni con rimontaggi effettuati automaticamente, studiati per la resa massima del colore.
Vino dalla grande tradizione, proviene da uve scelte fra i vigneti che danno grappoli particolarmente ricchi e maturi. Si contraddistingue per il particolare e completo bouquet. La fortunata posizione e composizione dei terreni e le innovative tecnologie di vinificazione, soprattutto nelle fasi della fermentazione, contribuiscono a farne un vino di grande stoffa, armonico ed equilibrato.