

Le migliori annate del Gattinara Tre Vigne a Taormina Gourmet: il Piemonte che non ti aspetti - Cronache di Gusto

Data: 29/10/2018

Link: <https://www.cronachedigusto.it/archivio-articoli-dal-05042011/taormina-gourmet-2018/le-migliori-annate-del-gattinara-tre-vigne-a-taormina-gourmet-il-piemonte-che-non-ti-aspetti/>

[Taormina Gourmet 2018](#)

Le migliori annate del Gattinara Tre Vigne a Taormina Gourmet: il Piemonte che non ti aspetti

29 Ottobre 2018

BR9I3675

(Cinzia Travaglini)

Molto interessante la verticale di Gattinara Tre Vigne che si è tenuta a Taormina Gourmet condotta da Gaetano Saccoccio degustatore giramondo con la partecipazione di Cinzia Travaglini.

L'azienda a conduzione familiare è nata nel 1958 per la volontà di Arturo Travaglini. Da sempre produttori di uve si passa poi alla vinificazione e imbottigliamento. Sono 59 gli ettari di proprietà, 49 sono coltivati a vigneto.

Caratteristici sono il terreno, a 40 chilometri dal monte Rosa, e il microclima fresco, ventilato, asciutto, non ci sono nebbie. La bottiglia brevettata è pensata come un decanter, i sedimenti si fermano nella pancia della bottiglia. Il

Tre Vigne è prodotto solo nelle migliori annate, la prima annata è risale al 1997, mancano la 2002, 2003 e 2007. E' ottenuto dall'assemblaggio di 3 vigneti: Lurghe, Permolone e Anice.

Le bottiglie prodotte in totale sono 240-270 mila, sono stati acquistati 3 nuovi ettari che entreranno in produzione nei prossimi anni. Il disciplinare di produzione prevede un invecchiamento di 30 mesi, in realtà se ne fanno 40. Sul mercato va dopo 5-6 anni. Il 60% della produzione è destinata all'estero una fetta importante è destinata agli Stati Uniti. Sono vini che incentivano l'abbinamento gastronomico. In degustazione le annate: 2012, 2010, 2008, 2006 e 2005.

Annalucia Galeone

ALCUNE IMMAGINI DELLA VERTICALE

Leggi anche

[Taormina Gourmet 2018](#)

La magia del Barbacarlo e la schiettezza del Montebuono di Lino Maga a TG2018

[Taormina Gourmet 2018](#)

Giuseppe Geraci “gioca” con le consistenze: “La mia merenda del campanaro”

[Taormina Gourmet 2018](#)

Gaja, Farinetti, chef stellati, vino e birra: Taormina Gourmet 2018 edizione da record!

[Taormina Gourmet 2018](#)

Favignana, isola del cuore per Angelo Franzò: “La mia pasta del giorno dopo”

Iscriviti alla newsletter Resta aggiornato sulle novità e sugli articoli di Cronache di Gusto

[Iscriviti](#)

Articolo originale:

<https://www.cronachedigusto.it/archivio-articoli-dal-05042011/taormina-gourmet-2018/le-migliori-annate-del-gattinara-tre-vigne-a-taormina-gourmet-il-piemonte-che-non-ti-aspetti/>

Generato da armandopassaro.it il 09/03/2026 03:51

Email: passaroarmando@gmail.com | Cell. +39 339 5356532