

Riserva Vigna Ronchi, così Travaglini omaggia l'identità di Gattinara - La Stampa

Data: 25/05/2025

Link: https://www.lastampa.it/vercelli/2025/05/25/news/vino_vigneto_gattinara_travaglini_wine-15162174/?ref=ST-LA-2

Si chiama Gattinara Riserva Vigna Ronchi docg 2019 ed è l'ultima creazione targata Travaglini. «È un vino che rappresenta una vera e propria svolta nella nostra tradizione produttiva, un omaggio all'unicità del territorio di Gattinara e che nasce dall'espressione di un singolo vigneto e di un singolo terroir - raccontano dalla famiglia Travaglini. Questo nuovo approccio consente di mettere in risalto le peculiarità irripetibili di una specifica parcella. Il risultato è un vino di straordinaria personalità, che racconta una storia di identità, passione e connessione profonda con il territorio. Ogni sorso è un viaggio tra i profumi, i sapori e le emozioni che il nostro vigneto unico è in grado di offrire».

Gattinara Riserva Vigna Ronchi docg 2019 sarà sul mercato con 6800 bottiglie e 200 magnum. Tutte in casse di legno da una, 3 e 6 bottiglie. **Per la prima volta nella storia della cantina Travaglini produce un vino che non nasce dall'assemblaggio di più vigneti ma dall'espressione di un singolo vigneto** e di un singolo terroir. Ronchi è uno dei vigneti più storici e prestigiosi dell'area di Gattinara. Gli impianti risalgono al 1969 e al 1982, per 7 ettari a circa 400 metri di altitudine. Il terroir è caratterizzato da suoli ricchi di minerali di origine vulcanica, una composizione che dona ai vini una struttura unica e una complessità aromatica precisa. I vini che nascono da questo vigneto si distinguono per la loro eleganza, profondità e capacità di invecchiamento. Note di frutti rossi maturi, spezie delicate e una vibrante acidità si fondono armoniosamente, offrendo un'esperienza sensoriale che riflette pienamente l'unicità del terroir di Ronchi. **La vendemmia delle uve è effettuata rigorosamente a mano. L'affinamento in totale dura 6 anni, di cui uno in bottiglia.**

Le fasi

Dopo la raccolta le uve vengono vinificate in acciaio in vasche a temperatura controllata, con una macerazione sulle bucce di 30 giorni per estrarre al meglio aromi, struttura e colore. **L'invecchiamento avviene in botti grandi di rovere di Slavonia per circa 52 mesi**, con una piccola percentuale affinata in barriques francesi per conferire complessità e profondità. Per la prima volta si sperimenta anche un passaggio in cemento, un approccio innovativo volto a esaltare la frutta e la brillantezza del vino. Completa il processo un affinamento in bottiglia di un anno. **I colori chiari dell'etichetta nel packaging, sull'iconica bottiglia brevettata Travaglini, richiamano la tradizione del Gattinara Riserva**, ma con l'aggiunta di dettagli in oro e bronzo, simboli del

concetto di selezione e zonazione del vino TreVigne.

Il nuovo vino sarà proposto domani a Gattinara: l'azienda Travaglini ospita la settima edizione di Ciski Wine Experience. L'evento, su invito, propone un in assaggio i prodotti di una trentina di cantine italiane ed estere selezionate dall'agenzia Ciski, specializzata nella vendita e diffusione di grandi vini italiani e del mondo.

[Acquista da 0.7€/sett](#)

-
- [Video](#)
-

Video del giorno

Dentro il locale del sesso, via vai di donne e clienti: il blitz che svela la prostituzione

La guida allo shopping del Gruppo Gedi

i Consigli.it sceglie e raccomanda in maniera indipendente prodotti e servizi che si possono acquistare online o tramite la consulenza di esperti. Ogni volta che viene fatto un acquisto attraverso uno dei link presenti nel testo, Consigli.it riceve una commissione senza alcuna variazione del prezzo finale.

[OFFERTE A TEMPO LIMITATO](#)

Offerte Amazon di questa settimana: i migliori sconti da non perdere

[OFFERTE A TEMPO LIMITATO](#)

I 3 migliori robot aspirapolvere Roborock da acquistare oggi

Articolo originale:

https://www.lastampa.it/vercelli/2025/05/25/news/vino_vigneto_gattinara_travaglini_wine-15162174/?ref=ST-LA-2

Generato da armandopassaro.it il 30/07/2026 11:53

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