



NOBISVENTI

Consorzio enogastronomico

LA TRAVA

AZIENDA AGRICOLA IN MANGO

Catalogo prodotti 2023



LA TRAVA

AZIENDA AGRICOLA IN MANGO

Le colline tra Langhe e Roero dove crescono i nostri vigneti guardano verso il cielo dai loro 500 metri di altitudine. Venti ettari di filari, tutti nel Comune di Mango, frutto di una forte cultura vitivinicola radicata nel territorio.

Siamo un'azienda a conduzione familiare, nata nel 1999 dall'idea imprenditoriale di Giorgio Costa e di sua moglie, Maria Grazia Rivetti. Un progetto condiviso dal 2011 anche con la figlia, Manuela Costa.

Il nome della nostra cantina, "La Trava" richiama la località dove si trova il cascinale del Novecento che è divenuto la nostra casa. Qui ci occupiamo della trasformazione delle nostre uve e della produzione dei nostri vini.

La raccolta dei grappoli nelle nostre vigne avviene a mano, in cassetta, con lavorazione effettuata entro sei ore. Moscato d'Asti, Langhe Arneis e Langhe Favorita sono i fiori all'occhiello della nostra produzione di bianchi, lavorati in acciaio a temperatura controllata per garantirne affinamento e fermentazione ideale.

Agli amanti del rosso proponiamo invece Langhe Nebbiolo, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Barbera d'Asti e Langhe Rosso, che dopo una prima lavorazione in acciaio vengono affinati in legno.

La nostra cantina è aperta, previa prenotazione, alle visite degli appassionati: offriamo degustazioni, condividiamo la nostra esperienza e offriamo la possibilità di acquisto diretto.

LA TRAVA

DOLCETTO D'ALBA DOC
NAVIROT



Denominazione:	Alba DOC
Vitigni:	Dolcetto 100%
Tipologia:	Rosso
Grado alcolico:	13%
Formato:	0,75 l
Finestra di consumo:	3 anni
Temperatura di servizio:	16/18° C
Abbinamenti:	Primi di terra, salumi
Note degustative:	Colore rosso rubino acceso. Il profumo è vinoso con note di frutta rossa fresca. In bocca si presenta asciutto, con un radevole tannino un gusto fruttato e persistente

LA TRAVA

BARBERA D'ALBA DOC
ACHIVI



Denominazione:	Alba DOC
Vitigni:	Barbera 100%
Tipologia:	Rosso
Grado alcolico:	14 %
Formato:	0,75 l
Finestra di consumo:	4 anni
Temperatura di servizio:	16/18° C
Abbinamenti:	Primi di terra, zuppe, formaggi medio stagionati
Note degustative:	Colore rosso rubino acceso. Il profumo è vinoso, intenso con note di frutti di bosco e mirtili. In bocca si presenta pieno e ben equilibrato, una piacevole freschezza, un gusto fruttato e persistente

LA TRAVA

LANGHE DOC ARNEIS



Denominazione:	Langhe DOC
Vitigni:	Arneis 100%
Tipologia:	Bianco
Grado alcolico:	13%
Formato:	0,75 l
Finestra di consumo:	2 anni
Temperatura di servizio:	8/10° C
Abbinamenti:	Antipasti di terra, Formaggi freschi, Piatti vegetariani
Note degustative:	Colore giallo paglierino acceso. Il profumo è piuttosto intenso, floreale e molto fruttato mentre in bocca è secco, corposo e con un retrogusto persistente

LA TRAVA

LANGHE DOC FAVORITA



Denominazione:	LANGHE DOC
Vitigni:	Favorita 100%
Tipologia:	Bianco
Grado alcolico:	12 %
Formato:	0,75 l
Finestra di consumo:	2 anni
Temperatura di servizio:	8/10° C
Abbinamenti:	Antipasti di pesce, piatti vegetariani, secondi di pesce
Note degustative:	Colore giallo paglierino con sfumature verdognole. Il profumo è delicato, floreale e molto fruttato, mentre in bocca è vivace, fresco e secco

LA TRAVA

DOLCETTO D'ALBA DOC Brich dij Luijs



Denominazione:	Alba DOC
Vitigni:	Dolcetto 100%
Tipologia:	Rosso
Grado alcolico:	14 %
Formato:	0,75 l
Finestra di consumo:	5 anni
Temperatura di servizio:	16/18° C
Maturazione:	24 mesi acciaio e bottiglia
Abbinamenti:	Primi piatti con sughi di carne, funghi o formaggio, salumi, maiale arrosto o carni bianche alla cacciatora
Note degustative:	Colore rosso rubino acceso. Profumo vinoso, intenso con note di amarena e frutti di bosco. Asciutto ben equilibrato in bocca, con un gradevole tannino, un gusto fruttato e persistente

LA TRAVA

BARBERA D'ASTI DOCG



Denominazione:	Barbera d'Asti DOCG
Vitigni:	Barbera 100%
Tipologia:	Rosso
Grado alcolico:	15%
Formato:	0,75 l
Finestra di consumo:	6 anni
Temperatura di servizio:	16/18° C
Maturazione:	8 mesi in barrique
Abbinamenti:	Secondi piatti di carne rossa o selvaggina come uno spezzatino di cinghiale o uno stracotto di vitello, taglieri di formaggi stagionati di latte vaccino o caprino
Note degustative:	Colore rosso porpora intenso. Profumo intenso con note di frutta rossa matura e spezie. Pieno e ben equilibrato in bocca, una piacevole freschezza, un gusto fruttato e persistente

LA TRAVA

LANGHE DOC NEBBIOLO



Denominazione:	Langhe DOC
Vitigni:	Nebbiolo 100%
Tipologia:	Rosso
Grado alcolico:	14,5 %
Formato:	0,75 l
Finestra di consumo:	5 anni
Temperatura di servizio:	16/18° C
Maturazione:	Una parte 8 mesi in barrique
Abbinamenti:	Primi piatti con sughi di carne anche di selvaggina come lepre o cervo, formaggio come un risotto al gorgonzola e taleggio o arrosti
Note degustative:	Colore rosso granato. Profumo fruttato, intenso con note di prugna e viola. Pieno e ben equilibrato in bocca, piacevolmente tannico e con un buon retrogusto

LA TRAVA

MOSCATO D'ASTI DOCG



Denominazione:	Moscato d'asti DOCG
Vitigni:	Moscato bianco 100%
Tipologia:	Bianco
Grado alcolico:	5%
Formato:	0,75 l
Finestra di consumo:	2 anni
Temperatura di servizio:	8/10° C
Abbinamenti:	Dessert, biscotti, parmigiano reggiano, nocciole
Note degustative:	Colore giallo paglierino brillante. Il profumo è delicato, con chiare note aromatiche di fiori bianchi e frutta come pesca e pera. In bocca è vivace, delicato, dolce e persistente

LA TRAVA

LANGHE DOC ROSSO
Re Giorgio



Denominazione:	Langhe DOC
Vitigni:	Barbera 40%, nebbiolo 30%, cabernet sauvignon 30%
Tipologia:	Rosso
Grado alcolico:	14,5 %
Formato:	0,75 l
Finestra di consumo:	7 anni
Temperatura di servizio:	16/18° C
Maturazione:	Una parte delle uve di Barbera viene prima fatta appassire sulla pianta e in cassetta per 4 mesi. 10 mesi di barrique
Abbinamenti:	Carni speziate, sughi al ragù e selvaggina, formaggi a pasta dura stagionata oppure bevuto da solo, dopo cena
Note degustative:	Colore intenso, bouquet ricco, frutta rossa stramatura, peperone, fiori e spezie. In bocca pieno e ben equilibrato, morbido e con tannino elegante e un retrogusto piacevole

LA TRAVA

BARBARESCO DOCG



Denominazione:	Barbaresco DOCG
Vitigni:	Nebbiolo 100%
Tipologia:	Rosso
Grado alcolico:	14,5%
Formato:	0,75 l
Finestra di consumo:	5 anni
Temperatura di servizio:	16/18° C
Maturazione:	30 mesi di legno
Abbinamenti:	Brasati e arrosti di vitello, spezzatino di selvaggina, formaggi a pasta dura stagionata come un formaggio blu anche di latte di capra, oppure salumi saporiti
Note degustative:	Colore rosso rubino. Il profumo è armonico, intenso ed elegante; ricorda la frutta matura e alcune spezie come la vaniglia e la liquirizia. In bocca si presenta pieno e ben equilibrato

LA TRAVA

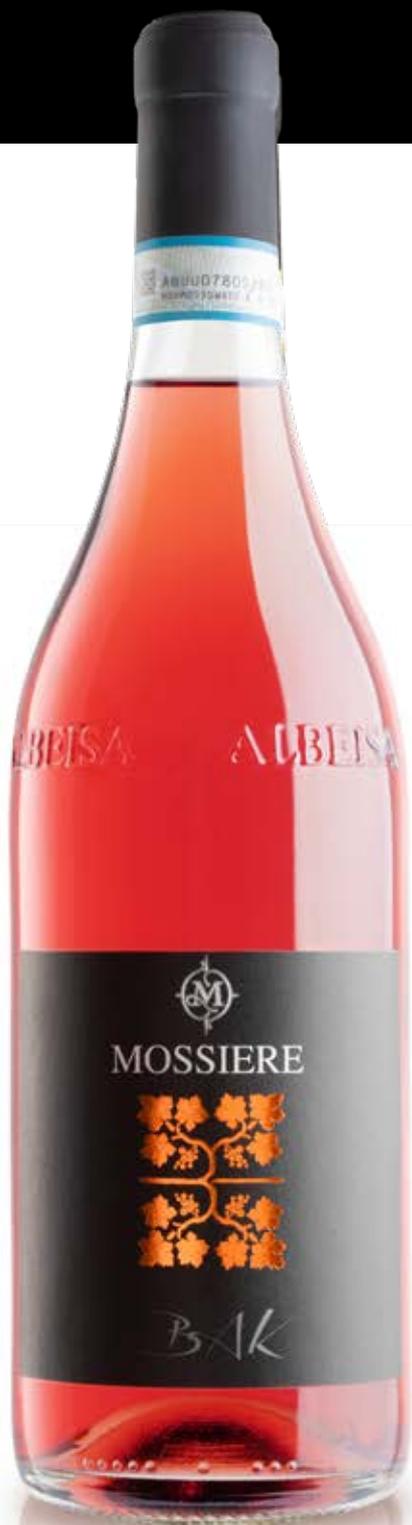
BAROLO DOCG



Denominazione:	Barolo DOCG
Vitigni:	Nebbiolo 100%
Tipologia:	Rosso
Grado alcolico:	14,5 %
Formato:	0,75 l
Finestra di consumo:	7 anni
Temperatura di servizio:	16/18° C
Maturazione:	50 mesi in tonneaux
Abbinamenti:	Salumi saporiti, formaggi stagionati, secondi di carne come arrostiti, spezzatini e selvaggina
Note degustative:	Colore rosso granato con sfumature mattonate. Profumo molto intenso di frutta stramatura e spezie. Ben equilibrato in bocca, dal tannino sempre corposo e con un buon retrogusto

LA TRAVA

LANGHE DOC ROSATO
BAK



Denominazione:	Langhe DOC
Vitigni:	Barbera 40 % Cabernet Sauvignon 60%
Tipologia:	Rosato
Grado alcolico:	13%
Formato:	0,75 l
Finestra di consumo:	3 anni
Temperatura di servizio:	12/14° C
Maturazione:	Affinamento per 5 mesi sui lieviti
Abbinamenti:	Aperitivo, risotto con verdure, pizza, tagliatelle ai funghi, formaggi a pasta molle e stagionati
Note degustative:	Colore rosato chiaro, bouquet ricco, di frutta fresca rossa come ribes e lamponi e fiori freschi. In bocca pieno, fresco ben equilibrato

LA TRAVA

AZIENDA AGRICOLA IN MANGO



NOBISVENTI

Consorzio enogastronomico

info@nobisventi.it - www.nobisventi.it