

Si tratta di un vino rosso DOCG, spesso considerato al pari dei grandi vini piemontesi come il Barolo e il Barbaresco. Il Gattinara, dal nome del paese omonimo in provincia di Vercelli, chiamato anche Spanna, è ottenuto a partire dalle uve Nebbiolo, motivo per cui è accomunato ai famosi rossi del Piemonte; tuttavia nel suo caso sono permesse aggiunte di piccole quantità di uva Bonarda di Gattinara.

Presenta un colore rosso intenso, granato, con sfumature di aranciato e, come tutti i vini a base di Nebbiolo, ha un intenso profumo di viola. Il sapore è asciutto, lievemente amarognolo, ha una gradazione pari a 12 e deve essere invecchiato almeno quattro anni, di cui due in botte.

Ha origini antichissime:

i primi documenti nei quali si parla di questo vino risalgono al XIII secolo, ma si ritiene che l'uva sia stata impiantata dai Romani fin dal II secolo prima di Cristo. Un benefattore del Gattinara fu certamente il cardinale Mercurio Arborio, cancelliere di Carlo V, che, secondo la tradizione, promosse la coltivazione di questo vino, elemento immancabile sulla sua tavola.

E' un vino aristocratico, che va accompagnato con i piatti della tradizione, come gli arrostiti, la cacciagione e la selvaggina.