



Casa La Gatta 2018

Aus ausgewählten, angestammten Trauben, die auf den steilen Terrassen unseres Nebbiolo-Weinbergs im Veltlin gewachsen sind, ist Casa La Gatta einer unserer harmonischen und erlesenen Rotweine.

— **WEINMARKE**

La Gatta

— **TYP**

Rotwein

— **ANBAUGEBIET**

Region: Lombardei
Provinz: Sondrio
Gemeinden: Toglio und Bianzone

— **TRAUBE**

Nebbiolo

— **URSPRUNGSBEZEICHNUNG**

Valtellina Superiore DOCG

— **ZUSAMMENSETZUNG DES BODENS**

Sandiger Ton, wenig Humus und sehr durchlässig. Günstige Faktoren für Aromen und Konservierung

— **ERTRAG**

700g/m²

— **ERZIEHUNGSSYSTEM**

Guyot

— **VINIFIKATION**

Maischegärung auf den Beerenschalen für 12–15 Tage in 130 hl Edelstahltanks mit automatischen Traubenmühlen. Drei Délestage bei kontrollierter Temperatur von 27°C

— **REIFUNG**

In Eichenfässern für mindestens 12 Monate

— **ALKOHOLGEHALT**

13% Vol.

— **GESAMTSÄURE**

5,9g/l

— **RESTZUCKER**

1,7g/l

— **LAGERFÄHIGKEIT**

6/8 Jahre

— **ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG**

Leuchtendes Rubinrot; intensiv weinig, frisch, mit fruchtigen Noten von Himbeeren; trocken, lebendig, erstklassig und rassig, mit einem ausgewogenen Tanningehalt. Fein aromatischer, geradliniger Wein

— **FARBE**

Rubinrot, reichhaltig und leuchtend

— **PASSEND ZU**

Ideal zu Pasta und „Pizzoccheri“, Bresaola und Käse

— **SERVIERTEMPERATUR**

14–16°C

— **FORMAT**

50cl, 75cl