



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: Teglio 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