



Riserva La Gatta 2017

Der Riserva La Gatta, der aus der besten Auslese unserer Nebbiolo-Rebe in den Bergen stammt, ist dank der starken Temperaturschwankungen und der reichhaltigen Extrakte an edlen Tanninen aus den Trauben, unser kräftiger und reifer Rotwein.

— 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

600g/m²

— ERZIEHUNGSSYSTEM

Guyot

— VINIFIKATION

Maischegärung auf den Beerenschalen für 15–17 Tage in 130 hl Edelstahltanks mit automatischen Traubenmühlen. Drei Délestage bei kontrollierter Temperatur von 29°C

— REIFUNG

In großen und kleinen Eichenfässern für 24 Monate

— ALKOHOLGEHALT

13.5% Vol.

— GESAMTSÄURE

6,3g/l

— RESTZUCKER

0,8g/l

— LAGERFÄHIGKEIT

8/10 Jahre

— ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG

Kirschrot, mit der Zeit ins Granatrot tendierend; gut würzig, sehr elegant, mit Aromen von getrockneten Früchten und reifen Kirschen; voll, mit der richtigen Säure und Komplexität, mit feiner Harmonie der Tannine und einem sehr warmen Abgang

— FARBE

Kirschrot, beim Reifen Tendenz zu Granatrot

— PASSEND ZU

Ideal für kräftige Hauptgerichte und Käse

— SERVIERTEMPERATUR

16–18° C

— FORMAT

37,5cl, 50cl, 75cl, 150cl, 500cl

Prämien und Auszeichnungen

— CERVIM 
Goldmedaille

— VERONELLI 
Drei Sterne

— VINI BUONI 
D'ITALIA
Vier Sterne

— LA SÉLECTION 
Silbermedaille

— WINE SPECTATOR 
91 Punkte