



La Contea 2022

Der Contea ist ein seltener Weißwein aus dem Veltlin, dessen autochthone Rebsorte ausschließlich in den Weinbergen der Gemeinden Villa di Tirano und Bianzone vorkommt. Er entsteht aus der Verbindung von Nebbiolo, Pignola und Sauvignon Blanc.

— **WEINMARKE**

La Gatta

— **TYP**

Weißwein

— **ANBAUGEBIET**

Region: Lombardei
Provinz: Sondrio
Gemeinden: Tirano und Bianzone

— **TRAUBE**

Nebbiolo, Pignola, Sauvignon Blanc

— **URSPRUNGSBEZEICHNUNG**

Alpi Retiche IGT

— **ZUSAMMENSETZUNG DES BODENS**

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

— **ERTRAG**

700g/m²

— **ERZIEHUNGSSYSTEM**

Valtellinischer Bogen

— **VINIFIKATION**

Durch sanftes Pressen, ohne Farbentzug, wird der Most sofort vom Trester getrennt. Darauf folgt die Gärung bei 13-15 °C für etwa 15 Tage

— **REIFUNG**

In Edelstahlfässern

— **ALKOHOLGEHALT**

12,5% Vol.

— **GESAMTSÄURE**

6,8g/l

— **RESTZUCKER**

0,5g/l

— **LAGERFÄHIGKEIT**

3/4 Jahre

— **ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG**

Strohgelb; im Geruch lebendig, mit Aromen von frischen Zitrusfrüchten wie Grapefruit und leichten Anklängen von Zitronenmelisse; am Gaumen lebendig, harmonisch, frisch und angenehm trocken

— **PASSEND ZU**

Ideal für Aperitif, erste Gänge und Hauptgänge

— **SERVIERTEMPERATUR**

6-8°C

— **FORMAT**

50cl, 75cl