



## Foglia al Vento 2022

Ein Nebbiolo, der nur 24 Stunden auf der Maische bleibt, damit der Most leicht etwas Farbe, aber fast kein Tannin annehmen kann. Schon im folgenden Frühling kommt dieser Rosé in die Flasche, damit er bei wärmeren Jahreszeiten aufgetischt werden kann

– **WEINMARKE**

La Gatta

– **TYP**

Rosé

– **ANBAUGEBIET**

Region: Lombardei  
Provinz: Sondrio  
Gemeinden: Teglio und Bianzone

– **TRAUBE**

Nebbiolo

– **URSPRUNGSBEZEICHNUNG**

Alpi Retiche IGT

– **ZUSAMMENSETZUNG DES BODENS**

Sehr tonhaltig und mit hohem Calciumgehalt

– **ERTRAG**

700g/m<sup>2</sup>

– **ERZIEHUNGSSYSTEM**

Guyot

– **REIFUNG**

In Edelstahlfässern

– **ALKOHOLGEHALT**

12,5% Vol.

– **GESAMTSÄURE**

4,5g/l

– **RESTZUCKER**

1,0g/l

– **LAGERFÄHIGKEIT**

3/4 Jahre

– **ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG**

Intensives leuchtendes Rot; platzend und lebhaft, frisch, mit Noten von Veilchen und schwarzen Beerenfrüchten; gute Säure am Gaumen, fruchtig, trocken und harmonisch; Wein mit feiner Struktur für die gute Alltagsküche.

– **PASSEND ZU**

Ausgezeichnet zu Pasta, Geflügel, rotem und weißem Fleisch, gegrillt

– **SERVIERTEMPERATUR**

8-10°C

– **FORMAT**

75cl

### Prämien und Auszeichnungen

– **JAMES SUCKLING**

88 punkte

**88**

