



Giovanni Segantini 2017

Hergestellt aus Nebbiolo-Trauben, die im Weinberg auf den Terrassen des „Weinguts La Gatta“ angebaut werden, ist Giovanni Segantini unser beständiger und eleganter Rotwein, der in Form und Inhalt dem großen italienischen Maler, dem größten Vertreter des Divisionismus, gewidmet ist.

– **WEINMARKE**

La Gatta

– **TYP**

Rotwein

– **ANBAUGEBIET**

Region: Lombardei
Provinz: Sondrio
Gemeinde: Teglio und Brianza

– **TRAUBE**

Nebbiolo

– **URSPRUNGSBEZEICHNUNG**

Valtellina Superiore DOCG

– **ZUSAMMENSETZUNG DES BODENS**

Sandige Tonarten, wenig Humus und sehr durchlässig. Günstige Faktoren für Aromen und Konservierung

– **ERTRAG**

550g/m²

– **ERZIEHUNGSSYSTEM**

Guyot

– **VINIFIKATION**

Trocknung der Trauben im Weinberg für 30–40 Tage. 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 Eichenfässern für 14 Monate

– **ALKOHOLGEHALT**

13% Vol.

– **GESAMTSÄURE**

5,5g/l

– **RESTZUCKER**

1,0g/l

– **LAGERFÄHIGKEIT**

10/12 Jahre

– **ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG**

Leuchtendes, einladendes Rubinrot; verführerische Bouquets, mit charakteristischen Aromen von roten Beerenfrüchten, wenig; robust, reich an Tanninen, vollmundig, elegant, harmonisch und sehr anhaltend

– **FARBE**

Leuchtendes Rubinrot

– **PASSEND ZU**

Ideal zu rotem Fleisch, Braten, Wild und gereiften Käsesorten

– **SERVIERTEMPERATUR**

17–18°C

– **FORMAT**

75cl, 500cl

Prämien und Auszeichnungen

– **WINE SPECTATOR** 90
90 punkte

