



## Riserva La Gatta 2018

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/m<sup>2</sup>

– **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**

5,7g/l

– **RESTZUCKER**

<0,5g/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

– **VINIPLUS**   
Goldene Rose

– **DECANTER** **90**  
90 punkte

– **JAMES SUCKLING** **92**  
92 punkte

– **CERVIM**   
Goldmedaille

– **VINI BUONI D'ITALIA**   
Goldene Krone