



Riserva La Gatta 2019

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: Teglio 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% Vol.

— GESAMTSÄURE

5,9g/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

— PASSEND ZU

Ideal für kräftige Hauptgerichte und Käse

— SERVIERTEMPERATUR

16-18° C

— FORMAT

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

Prämien und Auszeichnungen

— MUNDUS VINI 

— DECANTER 

— AWC VIENNA 

— FALSTAFF 

— CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON 