



## 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: 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% 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

### — SERVIERTEMPORATUR

16–18° C

### — FORMAT

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

## Prämien und Auszeichnungen

### — MUNDUS VINI

Goldmedaille



### — DECANTER

Goldmedaille



### — AWC VIENNA

Silbermedaille



### — FALSTAFF

90/100 punkte

90

### — CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON

Goldmedaille

