



## Casa La Gatta 2021

Aus ausgewählten, angestammten Trauben, die auf den steilen Terrassen unseres Nebbiolo-Weinbergs im Veltlin gewachsen sind, ist Casa La Gatta einer unserer harmonischen und erlesenen Rotweine.

– **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**

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

– **ERZIEHUNGSSYSTEM**

Guyot

– **VINIFIKATION**

Maischegärung auf den Beerenschalen für 12–15 Tage in 130 hl Edelstahltanks mit automatischen Traubenmühlen. Drei Délestage bei kontrollierter Temperatur von 27°C

– **REIFUNG**

In Eichenfässern für mindestens 12 Monate

– **ALKOHOLGEHALT**

13% Vol.

– **GESAMTSÄURE**

5,6g/l

– **RESTZUCKER**

<0,5g/l

– **LAGERFÄHIGKEIT**

6/8 Jahre

– **ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG**

Leuchtendes Rubinrot; intensiv weinig, frisch, mit fruchtigen Noten von Himbeeren; trocken, lebendig, erstklassig und rassig, mit einem ausgewogenen Tanningehalt. Fein aromatischer, geradliniger Wein

– **PASSEND ZU**

Ideal zu Pasta und „Pizzoccheri“, Bresaola und Käse

– **SERVIERTEMPERATUR**

14–16°C

– **FORMAT**

50cl, 75cl

