



Sforzato San Domenico 2020

Der Sforzato San Domenico wird aus Nebbiolo-Trauben hergestellt, die geerntet und bis mindestens Dezember im Traubenkeller getrocknet werden. Er ist unser Rotwein mit hoher Zucker- und Aromakonzentration und ein Symbol für die Weinwirtschaft des Veltlins.

– WEINMARKE

La Gatta

– TYP

Rotwein

– ANBAUGEBIET

Region: Lombardei
Provinz: Sondrio
Gemeinden: Tirano und Bianzone

– TRAUBE

Nebbiolo

– URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Sforzato di Valtellina DOCG

– ZUSAMMENSETZUNG DES BODENS

Sandiger Ton, wenig Humus und sehr durchlässig. Günstige Faktoren für Aromen und Konservierung

– ERTRAG

500g/m²

– ERZIEHUNGSSYSTEM

Valtellinischer Bogen

– VINIFIKATION

Trocknung der Trauben im Traubenkeller für 60-70 Tage. Maischegärung auf den Beerenschalen für 15-17 Tage in 130 hl Edelstahl tanks mit automatischen Traubenmühlen. Drei Délestage bei kontrollierter Temperatur von 29°C

– REIFUNG

In großen und kleinen Eichenfässern für 18 Monate

– ALKOHOLGEHALT

15% Vol.

– GESAMTSÄURE

6,3g/l

– RESTZUCKER

1,5g/l

– LAGERFÄHIGKEIT

12/15 Jahre

– ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG

Intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen; reichhaltiges, vielfältiges Aroma mit fruchtigen und blumigen Noten, aber auch Noten von Leder und Tabak, einhüllend und tief; vollmundig, trocken, herb. Wein mit starkem Charakter und großer Struktur

– PASSEND ZU

Ideal zu rotem Fleisch, Wild und großen gereiften Käsesorten

– SERVIERTEMPERATUR

17–18°C

– FORMAT

50cl, 75cl, 150cl, 300cl

Prämien und Auszeichnungen

– MUNDUS VINI

Grand Goldmedaille



– CONCOURS

INTERNATIONAL DE LYON

Goldmedaille



– DECANter

Silbermedaille

