



La Contea 2024

Der Contea ist ein seltener Weißwein aus dem Veltlin, dessen autochthone Rebsorte ausschließlich in den Weinbergen der Gemeinden Villa di Tirano und Bianzone vorkommt. Er entsteht aus der Verbindung von Nebbiolo, Pignola und Sauvignon Blanc.

— WEINMARKE

La Gatta

— TYP

Weißwein

— ANBAUGEBIET

Region: Lombardei
Provinz: Sondrio
Gemeinden: Tirano und Bianzone

— TRAUBE

Nebbiolo, Sauvignon Blanc

— URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Alpi Retiche IGT

— ZUSAMMENSETZUNG DES BODENS

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

— ERTRAG

700g/m²

— ERZIEHUNGSSYSTEM

Valtellinischer Bogen

— VINIFIKATION

Durch sanftes Pressen, ohne Farbentzug, wird der Most sofort vom Trester getrennt. Darauf folgt die Gärung bei 13-15 °C für etwa 15 Tage

— REIFUNG

In Edelstahlfässern

— ALKOHOLGEHALT

12,5% Vol.

— GESAMTSÄURE

6,9g/l

— RESTZUCKER

1,0g/l

— LAGERFÄHIGKEIT

3/4 Jahre

— ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG

Strohgelb; im Geruch lebendig, mit Aromen von frischen Zitrusfrüchten wie Grapefruit und leichten Anklängen von Zitronenmelisse; am Gaumen lebendig, harmonisch, frisch und angenehm trocken

— PASSEND ZU

Ideal für Aperitif, erste Gänge und Hauptgänge

— SERVIERTEMPERATUR

6-8°C

— FORMAT

50cl, 75cl