



Sforzato San Domenico 2021

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 Edelstahltanks mit automatischen Traubenmühlen. Drei Délestage bei kontrollierter Temperatur von 29°C

– **REIFUNG**

In großen und kleinen Eichenfässern für 18 Monate

– **ALKOHOLGEHALT**

15% Vol.

– **GESAMTSÄURE**

6,1g/l

– **RESTZUCKER**

2,1g/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

– **JAMES SUCKLING** **93**
93 punkte