



Casa La Gatta 2022

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: Teglio 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/m²

— 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

12,5% Vol.

— GESAMTSÄURE

5,4g/l

— RESTZUCKER

1,3g/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 Tanninengehalt. Fein aromatischer, geradliniger Wein

— PASSEND ZU

Ideal zu Pasta und „Pizzoccheri“, Bresaola und Käse

— SERVIERTEMPERATUR

14-16°C

— FORMAT

50cl, 75cl

Prämien und Auszeichnungen

— JAMES SUCKLING **92**
92 Punkte

