



## Casa La Gatta 2018

Nato dalle uve genuine selezionate e cresciuto sui terrazzamenti ripidi del nostro vitigno di Nebbiolo in Valtellina, Casa La Gatta è uno dei nostri rossi armoniosi e raffinati.

— **MARCHIO**

La Gatta

— **TIPOLOGIA**

Vino rosso

— **ZONA DI PRODUZIONE**

Regione: Lombardia  
Provincia: Sondrio  
Comuni: Teglio e Bianzone

— **UVAGGIO**

Nebbiolo

— **DENOMINAZIONE**

Valtellina Superiore DOCG

— **COMPOSIZIONE TERRENO**

Argilla sabbiosa, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazione

— **RESA**

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

— **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot

— **VINIFICAZIONE**

Macerazione sulle bucce per 12-15 giorni in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 27°C

— **AFFINAMENTO**

Ottenuto in botti di rovere per un minimo di 12 mesi

— **GRADAZIONE ALCOLICA**

13% vol

— **ACIDITÀ TOTALE**

5,9g/l

— **ZUCCHERO RESIDUO**

1,7g/l

— **LONGEVITÀ**

6/8 anni

— **NOTE DEGUSTATIVE**

Rosso rubino brillante; intensamente vinoso, fresco, con note fruttate di lampone; asciutto, vivace, di classe e razza, con un equilibrato contenuto tannico. Vino lineare raffinatamente aromatico

— **COLORE**

Rosso rubino, ricco e brillante

— **ABBINAMENTI**

Compagno ideale di pasta e pizzoccheri, bresaola e formaggi

— **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

14-16°C

— **FORMATO**

50cl, 75cl