



Il Monastero 2018

Nato dalle uve di Nebbiolo rigorosamente selezionate e dalle uve pas-site per lo Sforzato, il Monastero è il nostro rosso dal carattere intenso, maturato sui ripidi pendii valtellinesi.

— **MARCHIO**

La Gatta

— **TIPOLOGIA**

Vino rosso

— **ZONA DI PRODUZIONE**

Regione: Lombardia
Provincia: Sondrio
Comuni: Tirano e Brianza

— **UVAGGIO**

Nebbiolo

— **DENOMINAZIONE**

Sforzato di Valtellina D.O.C.G.

— **COMPOSIZIONE TERRENO**

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

— **RESA**

500g/m²

— **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Archetto valtellino

— **VINIFICAZIONE**

Appassimento delle uve in fruttai per 60-70 giorni. Macerazione sulle bucce per 15-17 giorni in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 29°C

— **AFFINAMENTO**

Ottenuto in piccole botti di rovere, barrique nuove, per 12 mesi

— **GRADAZIONE ALCOLICA**

15.5% vol

— **ACIDITÀ TOTALE**

5,9g/l

— **ZUCCHERO RESIDUO**

1,8g/l

— **LONGEVITÀ**

15/18 anni

— **NOTE DEGUSTATIVE**

Rosso rubino intenso; l'aspetto aromatico varia dal lampone, viola e prugna matura al tabacco e cioccolato; al palato complesso, concentrato, di carattere forte ma comunque delicato; l'acidità in buon equilibrio con il tannino maturo, piacevoli note di legno, grande persistenza

— **COLORE**

Rosso rubino brillante

— **ABBINAMENTI**

Compagno ideale di carni rosse saporite, selvaggina e grigliata

— **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

17-18°C

— **FORMATO**

75cl, 150cl, 300cl

Premi e riconoscimenti

— **CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON** 
Medaglia d'Oro

— **DECANTER** 
Medaglia d'Argento