



Riserva La Gatta 2017

Nato dalla selezione migliore del nostro vitigno di Nebbiolo di montagna, grazie alle forti escursioni termiche e alla ricchezza degli estratti dei tannini nobili ceduti dalle uve, il Riserva La Gatta è il nostro rosso ricco e maturo.

— **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**

600g/m²

— **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot

— **VINIFICAZIONE**

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 grandi e piccole botti di rovere per 24 mesi

— **GRADAZIONE ALCOLICA**

13.5% vol

— **ACIDITÀ TOTALE**

6,3g/l

— **ZUCCHERO RESIDUO**

0,8g/l

— **LONGEVITÀ**

8/10 anni

— **NOTE DEGUSTATIVE**

Rosso ciliegia che col tempo tende al granato; ben speziato, molto elegante, con aromi di frutta secca e ciliegia matura; pieno, con giusta acidità e complessità, con delicata armonia di tannini ed un finale molto caldo

— **COLORE**

Rosso ciliegia con propensione, nell'invecchiamento, al granato

— **ABBINAMENTI**

Compagno ideale di secondi piatti importanti e formaggi

— **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16-18°C

— **FORMATO**

37,5cl, 50cl, 75cl, 150cl, 500cl

Premi e riconoscimenti

— **CERVIM**

Medaglia d'Oro



— **VERONELLI**

Tre Stelle



— **VINI BUONI D'ITALIA**

Quattro Stelle



— **LA SÉLECTION**

Medaglia d'Argento



— **WINE SPECTATOR**

91 punti

91