Giovanni Segantini 2018

Nato dalle uve di Nebbiolo passiste in vigna, sui terrazzamenti della “Tenuta La Gatta”, il Giovanni Segantini è il nostro rosso persistente ed elegante, dedicato nella forma e nel contenuto al grande pittore italiano, massimo esponente del divisionismo.

— MARCHIO
La Gatta

— TIPOLOGIA
Vino rosso

— ZONA DI PRODUZIONE
Regione: Lombardia
Provincia: Sondrio
Comune: Teglio e Bianzone

— UVAGGIO
Nebbiolo

— DENOMINAZIONE
Valtellina Superiore DOCG

— COMPOSIZIONE TERRENO
Argille sabbiose, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazione

— RESA
550g/m^2

— SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

— VINIFICAZIONE
Appassimento delle uve in vigna per 30-40 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 grandi botti di rovere per 14 mesi

— GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol

— ACIDITÀ TOTALE
5,5g/l

— ZUCCHERO RESIDUO
1,0g/l

— LONGEVITÀ
10/12 anni

— NOTE DEGUSTATIVE
Rosso rubino brillante che invita all’assaggio; profumi seducenti, con caratteristici aromi di frutta a bacca rossa, vinoso; robusto, ricco di tannini, di grande spessore, elegante, armonico e molto persistente

— ABBINAMENTI
Compagno ideale di carni rosse, arrosti, grigliate e formaggi stagionati

— TEMPERATURA DI SERVIZIO
17–18°C

— FORMATO
75cl, 500cl

Premi e riconoscimenti

— JAMES SUCKLING **91**
91 punti

— AWC VIENNA
Medaglia d’Argento

— WINE CRITICS **95**
95 punti

TRIACCA