



## Giovanni Segantini 2017

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<sup>2</sup>

— **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

— **COLORE**

Rosso rubino brillante

— **ABBINAMENTI**

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

— **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

17-18°C

— **FORMATO**

75cl, 500cl

### Premi e riconoscimenti

— **WINE SPECTATOR**

90 punti

**90**

