



Prestigio 2018

Nato dalle uve di Nebbiolo dei nuovi impianti leggermente passiste in vigna, dove l'acidità mallica si riduce e la bacca sintetizza i micro - aromi specifici, il Prestigio è il nostro rosso corposo, arricchito dai suoi tannini morbidi.

— MARCHIO

La Gatta

— TIPOLOGIA

Vino rosso

— ZONA DI PRODUZIONE

Regione: Lombardia

Provincia: Sondrio

Comune: Bianzone

— UVAGGIO

Nebbiolo

— DENOMINAZIONE

Valtellina Superiore DOCG

— COMPOSIZIONE TERRENO

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

— RESA

550g/m²

— 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 piccoli fusti di legno pregiato per 12 mesi in barrique

— GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol

— ACIDITÀ TOTALE

6,2g/l

— ZUCCHERO RESIDUO

0,5g/l

— LONGEVITÀ

12/15 anni

— NOTE DEGUSTATIVE

Rosso rubino intenso; denso, ricco di sentori di frutta, speziato, con sfumature di vaniglia, raffinato nelle note di fiori macerati; corposo, ricco in estratti, tannico ma ugualmente vellutato, pieno nella corrispondenza degli armoni, equilibrato e persistente

— COLORE

Rosso rubino con propensione al granato

— ABBINAMENTI

Compagno ideale di carni rosse, selvaggina e formaggi importanti come il Bitto

— TEMPERATURA DI SERVIZIO

17-18°C

— FORMATO

75cl, 150cl, 300cl

Premi e riconoscimenti

— MUNDUS VINI

Medaglia d'Oro



— WINE HUNTER

Medaglia d'Oro



— CERVIM

Medaglia d'Oro



— WINE CRITICS

93 punti

93

— JAMES SUCKLING

90 punti

91

— EXPOVINA

Medaglia d'Argento

