



## 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/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 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

