



Foglia al Vento 2023

Un Nebbiolo che rimane sulle bucce solo 24 ore per permettere al mosto di acquisire il caratteristico colore rosato, senza però eccedere con i tannini. Questo rosato viene imbottigliato nella primavera successiva per mitigare, con la sua freschezza la calda stagione estiva.

— **MARCHIO**

La Gatta

— **TIPOLOGIA**

Vino rosato

— **ZONA DI PRODUZIONE**

Regione: Lombardia
Provincia: Sondrio
Comuni: Teglio e Bianzone

— **UVAGGIO**

Nebbiolo

— **DENOMINAZIONE**

Alpi Retiche IGT

— **COMPOSIZIONE TERRENO**

Molto argilloso e con alto contenuto di calcio

— **RESA**

700g/m²

— **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot

— **AFFINAMENTO**

Ottenuto in botti in acciaio inox

— **GRADAZIONE ALCOLICA**

12,5% vol

— **ACIDITÀ TOTALE**

4,5g/l

— **ZUCCHERO RESIDUO**

0,5g/l

— **LONGEVITÀ**

3/4 anni

— **NOTE DEGUSTATIVE**

Rosato intenso; profumo prorompente e vivace, fresco, con note di viola mammola e frutti a bacca nera; al palato buona acidità, fruttato, asciutto e armonico; vino di pregevole struttura per la buona tavola di tutti i giorni.

— **ABBINAMENTI**

Ottimo con la pastasciutta, volatili, carni rosse e bianche, grigliate

— **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

8-10°C

— **FORMATO**

75cl

