



## Riserva La Gatta 2020

Nato dalla selezione migliore del nostro vitigno di Nebbiolo di montagna, grazie alle forti escursioni termiche e alla ricchezza degli estratti dei tannini nobili ceduti dalle uve, il Riserva La Gatta è il nostro rosso ricco e maturo.

**— MARCHIO**

La Gatta

**— TIPOLOGIA**

Vino rosso

**— ZONA DI PRODUZIONE**

Regione: Lombardia

Provincia: Sondrio

Comuni: Teglio e Bianzone

**— UVAGGIO**

Nebbiolo

**— DENOMINAZIONE**

Valtellina Superiore DOCG

**— COMPOSIZIONE TERRENO**

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

**— RESA**

600g/m<sup>2</sup>

**— SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot

**— VINIFICAZIONE**

Macerazione sulle bucce per 15-17 giorni in fermentini inox da 130 hl con follaratori automatici. Tre dellestage a temperatura controllata di 29°C

**— AFFINAMENTO**

Ottenuto in grandi e piccole botti di rovere per 24 mesi

**— GRADAZIONE ALCOLICA**

13% vol

**— ACIDITÀ TOTALE**

6,0g/l

**— ZUCCHERO RESIDUO**

<0,5g/l

**— LONGEVITÀ**

8/10 anni

**— NOTE DEGUSTATIVE**

Rosso ciliegia che col tempo tende al granato; ben speziato, molto elegante, con aromi di frutta secca e ciliegia matura; pieno, con giusta acidità e complessità, con delicata armonia di tannini ed un finale molto caldo

**— ABBINAMENTI**

Compagno ideale di secondi piatti importanti e formaggi

**— TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16-18°C

**— FORMATO**

37,5cl, 50cl, 75cl, 150cl, 500cl

## Premi e riconoscimenti

**— MUNDUS VINI** 

Medaglia d'Oro

**— CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON** 

Medaglia d'Oro

**— JAMES SUCKLING** 

92 punti

**— DECANTER** 

Medaglia di Bronzo