



Del Frate 2024

Nato dalle uve di Sauvignon Blanc raccolte e custodite al fresco, per esaltarne la ricchezza aromatica, il Del Frate è il nostro bianco sorprendente per la sua persistenza.

— **MARCHIO**

La Gatta

— **TIPOLOGIA**

Vino bianco

— **ZONA DI PRODUZIONE**

Regione: Lombardia

Provincia: Sondrio

Comuni: Teglio e Bianzone

— **UVAGGIO**

Sauvignon Blanc

— **DENOMINAZIONE**

Alpi Retiche IGT

— **COMPOSIZIONE TERRENO**

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

— **RESA**

600g/m²

— **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot

— **VINIFICAZIONE**

Dopo la raccolta le uve vengono stivate per 12 ore in ambiente fresco per esaltarne la ricchezza aromatica. Dopo una macerazione sulle bucce di 12 ore e una pressatura soffice (0.5 atm), il mosto fermenta per 12-15 giorni a una temperatura controllata di 17°C

— **AFFINAMENTO**

Ottenuto in botti in acciaio inox

— **GRADAZIONE ALCOLICA**

12,5% vol

— **ACIDITÀ TOTALE**

6,0g/l

— **ZUCCHERO RESIDUO**

1,0g/l

— **LONGEVITÀ**

4/5 anni

— **NOTE DEGUSTATIVE**

Colore giallo oro intenso, bouquet invitante che ricorda i peperoni, le albicocche e i frutti tropicali, perfettamente integrati con l'alcol e l'acidità. Al palato risulta denso, soave e di grande spessore. Sorprende per la sua brillantezza e persistenza

— **ABBINAMENTI**

Compagno ideale per primi piatti, pesce e formaggi giovani

— **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

8-10°C

— **FORMATO**

75cl

