



Grumello 2018

Aus unserer Rebsorte Nebbiolo, die in der hochwertigen Unterzone des rätischen Hangs nordöstlich von Sondrio wächst, ist der Grumello einer unserer delikatsten und würzigen Rotweine.

– WEINMARKE

La Gatta

– TYP

Rotwein

– ANBAUGEBIET

Region: Lombardei

Provinz: Sondrio

Gemeinden: Sondrio und Montagna

– TRAUBE

Nebbiolo

– URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Valtellina Superiore DOCG

– ZUSAMMENSETZUNG DES

BODENS

Sandige Tonarten, wenig Humus und sehr durchlässig. Günstige Faktoren für Aromen und Konservierungen

– ERTRAG

650g/m²

– ERZIEHUNGSSYSTEM

Valtellinischer Bogen

– VINIFIKATION

Maischegärung auf den Beerenschalen für 12–15 Tage in 130 hl Edelstahltanks mit automatischen Traubenmühlen. Drei Délestage bei kontrollierter Temperatur von 27°C

– REIFUNG

In Eichenfässern für mindestens 12 Monate

– ALKOHOLGEHALT

13% Vol.

– GESAMTSÄURE

5,6g/l

– RESTZUCKER

0,5g/l

– LAGERFÄHIGKEIT

6/8 Jahre

– ANMERKUNGEN ZUR

VERKOSTUNG

Rubinrot mit Tendenz zu Granat; im Geruch subtil und intensiv, mit Nuancen, die an Mandeln erinnern, leicht tanninhaltig, würzig und aromatisch

– FARBE

Rubinrot von mittlerer Intensität mit Tendenz zu Granatrot

– PASSEND ZU

Ideal zu Pasta und erste Gänge, Fleisch und Käse

– SERVIERTEMPERATUR

14–16°C

– FORMAT

75cl