



Il Monastero 2018

Er entsteht aus den sorgfältig ausgelesenen Trauben des Nebbiolo und aus den Strohtrauben für den Sforzato. Il Monastero ist unserer Rotwein mit intensivem Charakter, der auf den steilen Veltliner Hängen reift.

– WEINMARKE

La Gatta

– TYP

Rotwein

– ANBAUGEBIET

Region: Lombardei
Provinz: Sondrio
Gemeinden: Tirano und Bianzone

– TRAUBE

Nebbiolo

– URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Sforzato di Valtellina DOCG

– ZUSAMMENSETZUNG DES BODENS

Sandiger Ton, wenig Humus und sehr durchlässig. Günstige Faktoren für Aromen und Konservierung

– ERTRAG

500g/m²

– ERZIEHUNGSSYSTEM

Valtellinischer Bogen

– VINIFIKATION

Trocknung der Trauben im Traubenkeller für 60-70 Tage. Maischegärung auf den Beerenschalen für 15-17 Tage in 130 hl Edelstahltanks mit automatischen Traubenmühlen. Drei Délestage bei kontrollierter Temperatur von 29°C

– REIFUNG

In kleinen Eichenfässern, neuen Barrique für 12 Monate

– ALKOHOLGEHALT

15.5% Vol.

– GESAMTSÄURE

5,9g/l

– RESTZUCKER

1,8g/l

– LAGERFÄHIGKEIT

15/18 Jahre

– ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG

Intensives Rubinrot; die Aromen reichen von Himbeere, Veilchen und reifer Pflaume bis hin zu Tabak und Schokolade; am Gaumen komplex, konzentriert, kräftiger und doch delikater Charakter; Säure in guter Balance mit reifem Tannin, angenehme Holznoten, große Persistenz

– FARBE

Leuchtendes Rubinrot

– PASSEND ZU

Ideal zu würzigem rotem Fleisch, Wild und Gegrilltem

– SERVIERTEMPERATUR

17-18°C

– FORMAT

75cl, 150cl, 300cl

Prämien und Auszeichnungen

– **CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON** 
Goldmedaille

– **DECANTER** 
Silbermedaille