



Del Frate 2022

Hergestellt aus Sauvignon Blanc Trauben, die kühl geerntet und gelagert werden, um ihren aromatischen Fülle zu verstärken, ist Del Frate unser Weißwein, der durch seine Persistenz überrascht.

– **WEINMARKE**

La Gatta

– **TYP**

Weißwein

– **ANBAUGEBIET**

Region: Lombardei
Provinz: Sondrio
Gemeinden: Teglio und Bianzone

– **TRAUBE**

Sauvignon Blanc

– **URSPRUNGSBEZEICHNUNG**

Alpi Retiche IGT

– **ZUSAMMENSETZUNG DES BODENS**

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

– **ERTRAG**

600g/m²

– **ERZIEHUNGSSYSTEM**

Guyot

– **VINIFIKATION**

Nach der Ernte werden die Trauben 12 Stunden lang in einer kühlen Umgebung gelagert, um ihre Aromafülle zu verbessern. Nach einer 12-stündigen Mazeration auf den Schalen und einer sanften Pressung (0,5 atm) gärt der Most 12-15 Tage lang bei einer kontrollierten Temperatur von 17°C

– **REIFUNG**

In Edelstahlfässern

– **ALKOHOLGEHALT**

12,5% Vol.

– **GESAMTSÄURE**

6,1g/l

– **RESTZUCKER**

1,0g/l

– **LAGERFÄHIGKEIT**

4/5 Jahre

– **ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG**

Intensive goldgelbe Farbe, einladendes Bouquet, das an Paprika, Aprikosen und tropische Früchte erinnert, perfekt eingebunden mit Alkohol und Säure. Am Gaumen ist er dicht, geschmeidig und vollmundig. Überraschend durch seine Brillanz und Persistenz

– **PASSEND ZU**

Ideal für Erste Gänge, Fischgerichte und junge Käsesorten

– **SERVIERTEMPERATUR**

8-10°C

– **FORMAT**

75cl

Prämien und Auszeichnungen

– **JAMES SUCKLING** **89**
89 punkte