



Sforzato San Domenico 2018

Der Sforzato San Domenico wird aus Nebbiolo-Trauben hergestellt, die geerntet und bis mindestens Dezember im Traubenkeller getrocknet werden. Er ist unser Rotwein mit hoher Zucker- und Aromakonzentration und ein Symbol für die Weinwirtschaft des Veltlins.

— **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 Edelstahl tanks mit automatischen Traubenmühlen. Drei Délestage bei kontrollierter Temperatur von 29°C

— **REIFUNG**

In großen und kleinen Eichenfässern für 18 Monate

— **ALKOHOLGEHALT**

15% Vol.

— **GESAMTSÄURE**

6,13g/l

— **RESTZUCKER**

0,9g/l

— **LAGERFÄHIGKEIT**

12/15 Jahre

— **ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG**

Intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen; reichhaltiges, vielfältiges Aroma mit fruchtigen und blumigen Noten, aber auch Noten von Leder und Tabak, einhüllend und tief; vollmundig, trocken, herb. Wein mit starkem Charakter und großer Struktur

— **FARBE**

Intensives Rubinrot mit Tendenz zu Granatrot

— **PASSEND ZU**

Ideal zu rotem Fleisch, Wild und großen gereiften Käsesorten

— **SERVIERTEMPERATUR**

17-18°C

— **FORMAT**

50cl, 75cl, 150cl, 300cl

Prämien und Auszeichnungen

— **JAMES SUCKLING** 90
90 punkte