Riserva La Gatta 2019

Der Riserva La Gatta, der aus der besten Auslese unserer Nebbiolo-Rebe in den Bergen stammt, ist dank der starken Temperaturschwankungen und der reichhaltigen Extrakte an edlen Tanninen aus den Trauben, unser kräftiger und reifer Rotwein.

— WEINMARKE
La Gatta

— TYP
Rotwein

— ANBAUGEBIET
Region: Lombardei
Provinz: Sondrio
Gemeinden: Teglio und Bianzone

— TRAUBE
Nebbiolo

— URSPRUNGSBEZEICHNUNG
Valtellina Superiore DOCG

— ZUSAMMENSETZUNG DES BODENS
Sandiger Ton, wenig Humus und sehr durchlässig. Günstige Faktoren für Aromen und Konservierung

— ERTRAG
600g/m²

— ERZIEHUNGSSYSTEM
Guyot

— VINIFIKATION
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 großen und kleinen Eichenfässern für 24 Monate

— ALKOHOLGEHALT
13,5% Vol.

— GESAMTSÄURE
5,96g/l

— RESTZUCKER
0,5g/l

— LAGERFÄHIGKEIT
8/10 Jahre

— ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG
Kirschrot, mit der Zeit ins Granatrot tendierend; gut würzig, sehr elegant, mit Aromen von getrockneten Früchten und reifen Kirschen; voll, mit der richtigen Säure und Komplexität, mit feiner Harmonie der Tannine und einem sehr warmen Abgang

— PASSEND ZU
Ideal für kräftige Hauptgerichte und Käse

— SERVIERTEMPERATUR
16-18° C

— FORMAT
37,5cl, 50cl, 75cl, 150cl, 500cl

TRIACCA