



Prestigio 2020

Hergestellt aus den leicht im Weinberg getrockneten Nebbiolo-Trauben der neuen Pflanzungen, bei denen der Gehalt an Apfelsäure reduziert ist und die Beeren spezifische Mikroaromen bilden, ist der Prestigio unser vollmundiger Rotwein, der durch seine weichen Tannine bereichert wird.

– WEINMARKE

La Gatta

– TYP

Rotwein

– ANBAUGEBIET

Region: Lombardei
Provinz: Sondrio
Gemeinde: Bianzone

– TRAUBE

Nebbiolo

– URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Valtellina Superiore DOCG

– ZUSAMMENSETZUNG DES BODENS

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

– ERTRAG

550g/m²

– ERZIEHUNGSSYSTEM

Guyot

– VINIFIKATION

Trocknung der Trauben im Weinberg für 30–40 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 Edelholzfässern für 12 Monate in Barriques ausgebaut

– ALKOHOLGEHALT

13% Vol.

– GESAMTSÄURE

6,0g/l

– RESTZUCKER

<0,5g/l

– LAGERFÄHIGKEIT

12/15 Jahre

– ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG

Intensives Rubinrot; dicht, reich an Fruchtaromen, würzig, mit Nuancen von Vanille, verfeinert in den Noten von eingemachten Blumen; vollmundig, extraktreich, tanninhaltig, aber ebenso samtig, voll in der Abstimmung der Harmonien, ausgewogen und anhaltend

– PASSEND ZU

Ideal für rotes Fleisch, Wild und Hartkäse wie der Bitto

– SERVIERTEMPERATUR

17–18°C

– FORMAT

75cl, 150cl, 300cl

Prämien und Auszeichnungen

– MUNDUS VINI

Goldmedaille



– DECANTER

Silbermedaille



– JAMES SUCKLING

92 punkte

92

– VINIPLUS

Goldene Rose



– VERONELLI

Drei rote Sterne

