



## Foglia al Vento 2024

Un Nebbiolo che rimane sulle bucce solo 24 ore per permettere al mosto di acquisire il caratteristico colore rosato, senza però eccedere con i tannini. Questo rosato viene imbottigliato nella primavera successiva per mitigare, con la sua freschezza, la calda stagione estiva.

— **MARCHIO**

La Gatta

— **TIPOLOGIA**

Vino rosato

— **ZONA DI PRODUZIONE**

Regione: Lombardia

Provincia: Sondrio

Comuni: Teglio e Bianzone

— **UVAGGIO**

Nebbiolo

— **DENOMINAZIONE**

Alpi Retiche IGT

— **COMPOSIZIONE TERRENO**

Molto argilloso e con alto contenuto di calcio

— **RESA**

700g/m<sup>2</sup>

— **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot

— **AFFINAMENTO**

Ottenuto in botti in acciaio inox

— **GRADAZIONE ALCOLICA**

12% vol

— **ACIDITÀ TOTALE**

5,4g/l

— **ZUCCHERO RESIDUO**

1,0g/l

— **LONGEVITÀ**

3/4 anni

— **NOTE DEGUSTATIVE**

Rosato intenso; profumo prorompente e vivace, fresco, con note di viola mammola e frutti a bacca nera; al palato buona acidità, fruttato, asciutto e armonico; vino di pregevole struttura per la buona tavola di tutti i giorni.

— **ABBINAMENTI**

Ottimo con la pastasciutta, volatili, carni rosse e bianche, grigliate

— **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

8–10°C

— **FORMATO**

75cl

