



## 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

