



La Contea 2024

Nato dall'unione delle uve di Nebbiolo, Pignola vinificato in bianco e Sauvignon Blanc, il Contea è il nostro bianco raro di Valtellina, il cui vigneto autoctono è situato esclusivamente nei vigneti dei comuni di Villa di Tirano e Bianzone.

— MARCHIO

La Gatta

— TIPOLOGIA

Vino bianco

— ZONA DI PRODUZIONE

Regione: Lombardia

Provincia: Sondrio

Comuni: Tirano e Bianzone

— UVAGGIO

Nebbiolo, Sauvignon Blanc

— DENOMINAZIONE

Alpi Retiche IGT

— COMPOSIZIONE TERRENO

Argilla sabbiosa, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazione

— RESA

700g/m²

— SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Archetto valtellinese

— VINIFICAZIONE

Con pressatura soffice, senza estrazione di colore, si separa immediatamente il mosto dalla vinaccia. Segue fermentazione a 13-15°C per circa 15 giorni

— AFFINAMENTO

Ottenuto in botti in acciaio inox

— GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol

— ACIDITÀ TOTALE

6,9g/l

— ZUCCHERO RESIDUO

1,0g/l

— LONGEVITÀ

3/4 anni

— NOTE DEGUSTATIVE

Giallo paglierino; al naso si presenta brioso, con aromi di agrumi freschi come il pompelmo e lievi sentori di melissa; al palato vivace, armonioso, fresco e piacevolmente secco

— ABBINAMENTI

Compagno ideale per l'aperitivo, primi piatti e secondi

— TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

— FORMATO

50cl, 75cl

