



## 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 vitigno 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/m<sup>2</sup>

— **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