



ACQUISTATO IL

Riserva La Gatta Valtellina Superiore DOCG 2019

2019

Solo dai grappoli migliori



Svinando®

Per questo vino vengono selezionati solo i grappoli migliori. In etichetta, del resto, riporta l'indicazione di Valtellina Superiore DOCG. I vigneti sono quelli aziendali di Teglio e Bianzone. La raccolta viene effettuata il più tardi possibile per permettere alle uve di raggiungere una perfetta maturazione. Le forti escursioni termiche, tipiche della Valtellina, conferiscono alla Riserva La Gatta profumi particolarmente intensi, ampi e delicati. La complessità del vino è data anche dalla ricchezza di estratti, dai tannini nobili e dagli antociani che le uve cedono durante la lenta trasformazione. La maggior parte della Riserva matura per anni in grandi botti di rovere, mentre un terzo della produzione è conservata in piccoli fusti. Il risultato finale è un vino dai profumi complessi, intensi e delicati. In bocca risulta sapido, dalla bella rotondità e dalla straordinaria eleganza. Rosso di notevole equilibrio ed armonia, è capace di mostrare tutte le grandi peculiarità del Nebbiolo di montagna. Carni rosse, arrostiti e formaggi sono il suo naturale abbinamento in tavola.

Azienda storica a conduzione familiare, Triacca ha sede a Campascio, in Valposchiavo, in Svizzera. I vigneti, e "le" cantine, però, si trovano in Italia. In particolare La Gatta in Valtellina, La Madonnina nel Chianti Classico, Santavenere a Montepulciano. Vitivinicoltori dal 1897, i vini targati Triacca ottengono regolarmente ottimi punteggi nelle più rinomate guide enologiche. Oggi la gestione dell'azienda è nelle mani dei fratelli Giovanni e Luca, esponenti della quarta generazione. Luca è enologo e responsabile della produzione vinicola. Giovanni dirige la casa madre. Con loro, lo zio Rino, la "vecchia guardia", che accoglie ancora i visitatori a La Gatta con la sua nota amabilità e passione.

La Vigna

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

Esposizione Sud

Allevamento Guyot

Densità imp. 600 g/m²

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Lombardia

Uve Nebbiolo 100%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 8/10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Macerazione sulle bucce per 15-17 gg in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 29°C.

Sensazioni Rosso ciliegia che col tempo tende al granato. Ben speziato, molto elegante, con aromi di frutta secca e ciliegia matura. Pieno, con giusta acidità e complessità, con delicata armonia di tannini ed un finale molto caldo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821