ACQUISTATO IL .....

Riserva La Gatta Valtellina Superiore DOCG 2018 2018

Solo dai grappoli migliori

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, arrosti 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	Rosso Fermo DOCG
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.

© 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