



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico





SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



## IL MONASTERO 2012

<b>Denominazione di origine</b>	Terrazze Retiche di Sondrio IGT
<b>Zona di produzione</b>	Regione: Lombardia / Provincia: Sondrio / Comuni: Tirano e Bianzone
<b>Uvaggio</b>	Nebbiolo
<b>Sistema di allevamento</b>	Archetto valtellino
<b>Resa</b>	500 g/m <sup>2</sup>
<b>Composizione terreno</b>	Argilla sabbiosa, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazione.
<b>Contenuto alcolico</b>	15% Vol
<b>Acidità totale</b>	6.1 g/l
<b>Temperatura di servizio</b>	17–18°C
<b>Zucchero residuo</b>	2.7 g/l
<b>Buono da bersi</b>	2017 fino 2026
<b>Vinificazione</b>	Appassimento delle uve in fruttajo per 60-70 giorni. Macerazione sulle bucce per 15-17 giorni in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 29 C°.
<b>Affinamento</b>	12 mesi in barrique nuove.
<b>Note degustative</b>	Rosso rubino intenso; l'aspetto aromatico varia dal lampone, viola e prugna matura al tabacco e cioccolato; al palato complesso, concentrato, di carattere forte ma comunque delicato; l'acidità in buon equilibrio con il tannino maturo, piacevoli note di legno, grande persistenza.
<b>Accostamenti</b>	Carni rosse dai forti sapori, grigliate, selvaggina.
<b>Formati</b>	75 cl / 150 cl / 300 cl
<b>Recensioni</b>	Expovina: <b>MEDAGLIA D'ORO</b> La Sélection: <b>MEDAGLIA D'ORO</b> Conocurs Mondial de Bruxelles: <b>MEDAGLIA D'ORO</b> Bibenda:  (Punteggio massimi 5 Grappolis) Vitae:  (Punteggio massimi 4 Viti) AWC Vienna: <b>MEDAGLIA D'ARGENTO</b> Concours International de Lyon: <b>MEDAGLIA D'ARGENTO</b>

Una pregevole, raffinata creazione della casa Triacca. Per la produzione di questo vino di alta gamma si usa una rigorosa selezione delle uve appassite per lo Sforzato, perfettamente maturate sui ripidi pendii dell'ex monastero La Gatta. Diversamente dal nostro tradizionale Sforzato San Domenico, Il Monastero viene affinato per 12/15 mesi in piccoli nuovi fusti di rovere pregiata nelle antiche cantine a volta della tenuta La Gatta. Grazie alla sua grande concentrazione e struttura, il vino è in grado di assorbire gli aromi del legno mantenendo il proprio carattere e le sue peculiarità. Il Monastero si manifesta quindi con un colore rubino brillante; l'aspetto aromatico varia dal lampone, viola e prugna matura al tabacco e cioccolato; al palato complesso, concentrato, di carattere forte ma comunque delicato; l'acidità in buon equilibrio con il tannino maturo, piacevoli note di legno, grande persistenza.

Italia: 23030 Villa di Tirano · Via Nazionale 121 · Telefono 0342 7013 52 · Fax 0342 704673  
www.triaccia.com · info@triaccia.com

Svizzera: 7748 Campascio-Zalende · Telefono 081 846 5106 · Fax 081 846 5718

**FRATELLI TRIACCA**