

125 ANNI TRIACCA

VINO DEL GIUBILEO

Vino Rosso Italiano

125 JAHRE TRIACCA 5 Generationen Leidenschaft für unsere Weinberge und unsere Weine

Unsere spannende Weinreise beginnt vor 125 Jahren im Veltlin, als unser Urgrossvater Domenico 1897 einen kleinen Flecken Weinberg in der Valgella-Zone erwirbt. Im Jahre 1969 folgt der aufregende Kauf des Weinguts La Madonnina im Herzen des Chianti Classico in der Toskana und des altherwürdigen Kloster-gutes La Gatta im Veltlin. Mit der Übernahme und dem Ausbau des Weinguts Santavenere in Montepulciano öffnet sich 1990 ein weiteres Kapitel und mit dem Erwerb des Podere Spadino in der toskanischen Maremma wird die Erweiterung unserer Güter 1999 komplettiert.

Im Veltlin liegen unsere Wurzeln und 40 Hektare sonnenverwöhnte, terrassierte Weinberge. In der Toskana steckt unsere unternehmerische Natur, der Wunsch, sich mit anderen Realitäten zu vergleichen, und 140 Hektare Reben, die sich an sanfte Hügel schmiegen. Aus welcher Region hätten wir unseren «Jubiläumswein» produzieren sollen? Dieses Dilemma wandelten wir zum Credo und wählten: Beide! Mit der Kreation der «Jubiläums-

cuvée» krönen wir das denkwürdige Ereignis und vereinigen die besten Weinpartien der letzten Ernten aus dem Veltlin und aus der Toskana. Ein Wein, der unsere gesamte Geschichte umfasst und unsere Reise nachzeichnet, von den bescheidenen Ursprüngen im Veltlin bis hin zur aufregenden Expansion in der Toskana.

JUBILÄUMSWEIN

Herkunft

Italienischer Rotwein (Veltlin und Toskana)

Traubensorten

Nebbiolo und Sangiovese

Alkoholgehalt

13,5 % vol

Gut zu trinken

2022 bis 2030

Gastronomie

Wurstwaren, Pasta mit herzhaften Saucen, rotes und weisses Fleisch, mittelreifer Käse.

Formate

75 cl / 150 cl

Charakter

Intensives und brillantes Rot; entzückend, elegant, mit Noten von reifen schwarzen Beeren, die sich mit würzigen Noten wie Vanilleschote, schwarzem Pfeffer, Muskatnuss und Lakritzstangen ideal vermählen; von grosser Struktur, mit samtigen, mürben Tanninen. Dieser Wein überzeugt mit guter Harmonie, eleganter Lebendigkeit und langer Geschmackspersistenz.

