



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



## CASA LA GATTA 2017

<b>Denominazione di origine</b>	Valtellina Superiore DOCG
<b>Zona di produzione</b>	Regione: Lombardia / Provincia: Sondrio / Comuni: Teglio e Bianzone
<b>Uvaggio</b>	Nebbiolo
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot
<b>Resa</b>	700 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>	13% vol
<b>Acidità totale</b>	5.7 g/l
<b>Zucchero residuo</b>	1.0 g/l
<b>Temperatura di servizio</b>	14–16°C
<b>Buono da bersi</b>	2019 fino 2022
<b>Vinificazione</b>	Macerazione sulle bucce per 12-15 gg in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 27°C.
<b>Affinamento</b>	12 mesi in botti di rovere
<b>Note degustative</b>	Rosso rubino brillante; intensamente vinoso, fresco, con note fruttate di lampone; asciutto, vivace, di classe e razza, con un equilibrato contenuto tannico. Vino lineare raffinatamente aromatico.
<b>Accostamenti</b>	Accompagna idealmente paste di farina bianca e nera, bresaola, carni bianche e formaggi giovani.
<b>Formati</b>	50 cl / 75 cl
<b>Recensioni</b>	Vini Buoni d'Italia: ★★★★★ La Sélection: <b>MEDAGLIA D'ARGENTO</b> Veronelli: ★★★ AWC Vienna: <b>MEDAGLIA D'ARGENTO</b>

L'antico monastero La Gatta, un tempo dimora dei monaci domenicani, emerge dalla lussureggiante vegetazione dei vigneti di questa idilliaca proprietà sita nel Comune di Bianzone. All'interno dei suoi storici saloni o nel verde del suo splendido giardino, la famiglia Triacca accoglie clienti ed amici con un buon bicchiere di Casa la Gatta, dando loro il benvenuto nel meraviglioso mondo della viticoltura valtellinese. Il «Casa La Gatta» nasce sui ripidi pendii che circondano l'antico palazzo dove i grappoli di Nebbiolo baciati dal sole sono portati a maturazione ottimale. La fermentazione a temperatura controllata conferisce a questo prodotto particolari aromi fruttati e di freschezza. L'affinamento in botti di rovere lo rende armonico ed elegante.

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

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

**FRATELLI TRIACCA**