



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma

## DEL FRATE 2017



<b>Denominazione di origine</b>	Alpi Retiche IGT
<b>Zona di produzione</b>	Regione: Lombardia / Provincia: Sondrio / Comuni: Teglio e Bianzone
<b>Uvaggio</b>	Sauvignon blanc
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot
<b>Resa</b>	600 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>	12.5% vol
<b>Acidità totale</b>	6.4 g/l
<b>Zucchero residuo</b>	0.7 g/l
<b>Temperatura di servizio</b>	8–10°C
<b>Buono da bersi</b>	2018 fino 2021
<b>Vinificazione</b>	Dopo la raccolta le uve vengono stivate per 12 ore in ambiente fresco per esaltarne la ricchezza aromatica. Dopo una macerazione sulle bucce di 12 ore e una pressatura soffice (0.5 atm), il mosto fermenta per 12-15 gg a una temperatura controllata di 17 gradi..
<b>Affinamento</b>	5 mesi in serbatoi inox
<b>Note degustative</b>	Colore giallo oro intenso, bouquet invitante che ricorda i peperoni, le albicocche e i frutti tropicali, perfettamente integrati con l'alcol e l'acidità. Al palato risulta denso, soave e di grande spessore. Sorprende per la sua brillantezza e persistenza.
<b>Accostamenti</b>	Antipasti saporiti, carni e pesce, cucina esotica. Ottimo pure con formaggi stagionati.
<b>Formato</b>	75 cl

Il Del Frate è un vino bianco prodotto da uve Sauvignon blanc provenienti dai vigneti di famiglia nei comuni di Teglio e Bianzone. Le uve raccolte sono conservate per alcuni giorni in ambiente fresco per esaltarne la ricchezza aromatica. Dopo la pigiatura il mosto viene mantenuto per 2 – 3 giorni a una temperatura di 5°C a decantare, per passare poi per metà in piccoli fusti di rovere e per metà in acciaio a fermentare. Il vino rimane sui lieviti fino a marzo, quindi viene travasato e imbottigliato. Il Del Frate ha un colore giallo oro intenso; il suo invitante bouquet ricorda i peperoni, le albicocche e i frutti tropicali, perfettamente integrati nel legno. Al palato risulta denso, soave e di grande spessore. Sorprende piacevolmente per la sua persistenza. Come tutti i vini bianchi vigorosi, il Del Frate va gustato a una temperatura di circa 10 –12°C.

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 51 06 · Fax 081 846 57 18

**FRATELLI TRIACCA**