



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma

GIOVANNI SEGANTINI 2015



Denominazione di origine	Valtellina Superiore DOCG
Zona di produzione	Regione: Lombardia / Provincia: Sondrio / Comune: Teglio e Bianzone
Uvaggio	Nebbiolo
Sistema di allevamento	Guyot
Resa	550 g/m ²
Composizione terreno	Argille sabbiose, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazione.
Contenuto alcolico	13% vol
Acidità totale	5,6 g/l
Zucchero residuo	1.0 g/l
Temperatura di servizio	17-18°C
Longevità	10/12 anni
Vinificazione	Appassimento delle uve in vigna per 30-40 giorni. Macerazione sulle bucce per 15-17 gg in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 29°C.
Affinamento	12 - 14 mesi in botte di rovere
Note degustative	Rosso rubino brillante che invita all'assaggio; profumi seducenti, con caratteristici aromi di frutta a bacca rossa, vinoso; robusto, ricco di tannini, di grande spessore, elegante, armonico e molto persistente.
Accostamenti	Eccellente con carni rosse, grigliate, arrostiti e formaggi stagionati.
Formato	75 cl

«Mio nonno era Giovanni Segantini»

Tutto ebbe inizio con questa breve, essenziale frase, quando nel settembre 2012 riceviamo una mail da una Signora a noi sconosciuta, ma con un nome famoso, Gioconda Leykauf-Segantini, la quale ci scrive: «Mio nonno amava i vini della Valtellina e li beveva a tavola». Mi farebbe piacere se ci fosse un vino di Valtellina con un bel quadro di Segantini sull'etichetta.

Il caso ha voluto che questo vino esistesse già. Un anno prima, si era deciso di produrre un nuovo vino, affinando in botte grande, come vuole la tradizione valtellinese, invece che in barrique, una parte della vendemmia 2010 ottenuta con l'appassimento in vigna. La signora Gioconda accettò con grande entusiasmo la nostra proposta di chiamare questo vino «Giovanni Segantini». Il dipinto scelto per l'etichetta «Mezzogiorno sulle alpi» del 1891 mostra affinità con il vino di Valtellina, grazie al suo carattere contadino. Il vino è un Nebbiolo in purezza, proveniente dai ripidi terrazzamenti baciati dal sole della Tenuta La Gatta. Prodotto da uve appassite in vigna e pazientemente affinato per 12 - 14 mesi in botte di rovere.

Italia: 23030 Villa di Tirano · Via Nazionale 121 · Telefono 0342 7013 52 · Fax 0342 7046 73
www.triaccia.com · info@triaccia.com

Svizzera: 7748 Campascio-Zalende · Telefono 081 846 51 06 · Fax 081 846 57 18

FRATELLI TRIACCA