



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVERNERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma

§

IL MONASTERO 2014



Denominazione di origine	Sforzato di Valtellina DOCG
Zona di produzione	Regione: Lombardia / Provincia: Sondrio / Comuni: Tirano e Bianzone
Uvaggio	Nebbiolo
Sistema di allevamento	Archetto valtellinese
Resa	500 g/m ²
Composizione terreno	Argilla sabbiosa, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazione.
Contenuto alcolico	15% vol
Acidità totale	6.8 g/l
Temperatura di servizio	17–18°C
Zucchero residuo	2 g/l
Longevità	15/18 anni
Vinificazione	Appassimento delle uve in fruttai 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°.
Affinamento	12 mesi in barrique nuove.
Note degustative	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.
Accostamenti	Carni rosse dai forti sapori, grigliate, selvaggina.
Formati	75 cl / 150 cl / 300 cl
Recensioni	Decanter Bronze Medal

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 7046 73
www.triaccia.com · info@triaccia.com

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