



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



LA CONTEA 2017

Denominazione di origine	Alpi Retiche IGT
Zona di produzione	Regione: Lombardia / Provincia: Sondrio / Comuni: Tirano e Bianzone
Uvaggio	Pignola, Nebbiolo, Sauvignon blanc
Sistema di allevamento	Archetto valtellinese
Resa	700 g/m ²
Composizione terreno	Argilla sabbiosa, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazione.
Contenuto alcolico	12% vol
Acidità totale	5.8 g/l
Zucchero residuo	0.9 g/l
Temperatura di servizio	6–8°C
Buono da bersi	2018 fino 2020
Vinificazione	Con pressatura soffice, senza estrazione di colore, si separa immediatamente il mosto dalla vinaccia; iperossidazione a 0 gradi per 10-12 gg (tecnica per esaltare aromi e garantire longevità ai vini bianchi); fermentazione a 15-17°C per ca. 15 gg.
Affinamento	5 mesi in serbatoi inox
Note degustative	Giallo paglierino; al naso si presenta brioso, con aromi di agrumi freschi come il pompelmo e lievi sentori di melissa; al palato vivace, armonioso, fresco e piacevolmente secco.
Accostamenti	Ottimo come aperitivo, pesce e antipasti delicati.
Formato	75 cl
Recensioni	

È piuttosto raro trovare uve a bacca bianca in Valtellina; La Contea è, infatti, prodotto con uva rossa Pignola valtellinese vinificata in bianco, con la tecnica dell'iperossidazione a temperatura controllata. La Pignola è un vitigno autoctono che si trova quasi esclusivamente nei vigneti dei comuni di Villa di Tirano e Bianzone e che si presta ottimamente alla vinificazione in bianco. La polpa degli acini di Pignola è perfettamente bianca; una lieve pressatura consente quindi l'ottenimento di un mosto privo di colore. Solo prima dell'imbottigliamento, quando il vino è completamente stabile, viene effettuata un'aggiunta del 15% di vino da uve Sauvignon bianco. Al naso si presenta persistente ed intenso, con aromi freschi e floreali, al palato morbido e piacevolmente secco. La Pignola vinificata in bianco è inoltre una base ideale per la produzione di spumante a fermentazione in bottiglia.

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