



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



LA CONTEA 2019

Denominazione di origine	Alpi Retiche IGT
Zona di produzione	Regione: Lombardia / Provincia: Sondrio / Comuni: Tirano e Bianzone
Uvaggio	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	12.5% vol
Acidità totale	4.9 g/l
Zucchero residuo	2.0 g/l
Temperatura di servizio	6-8°C
Longevità	2/3 anni
Vinificazione	Con pressatura soffice, senza estrazione di colore, si separa immediatamente il mosto dalla vinaccia. Segue fermentazione a 13-15°C per ca. 15 gg.
Affinamento	Botti in acciaio 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	Vino da aperitivo, antipasti e pesce.
Formato	50 cl / 75 cl
Recensioni	Veronelli: ★★

È piuttosto raro trovare uve a bacca bianca in Valtellina; La Contea è prodotto con uve rosse Nebbiolo vinificate in bianco. Tale processo comporta, tramite lieve pressatura, l'immediata separazione delle bucce e dei vinaccioli dal mosto. Le bucce degli acini contengono la maggior parte delle sostanze coloranti, mentre i vinaccioli contengono buona parte dei tannini che vengono ceduti al mosto in fermentazione. La vinificazione in bianco del Nebbiolo porta quindi ad ottenere un vino privo di colore con contenuto in tannini molto basso. Solo prima dell'imbottigliamento, quando il vino è completamente stabile, viene effettuata un'aggiunta del 15-20% di vino da uve Sauvignon blanc.

Al naso si presenta persistente ed intenso, con aromi freschi e floreali, al palato morbido e piacevolmente secco. La vinificazione in bianco di uve rosse, come il Pinot nero, è 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 704673
www.triaccia.com · info@triaccia.com

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

FRATELLI TRIACCA