



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico




SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



PRESTIGIO 2014

Denominazione di origine	Valtellina Superiore DOCG
Zona di produzione	Regione: Lombardia / Provincia: Sondrio / Comune: Bianzone
Uvaggio	Nebbiolo
Sistema di allevamento	Guyot
Resa	550 g/m ²
Composizione terreno	Argilla sabbiosa, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazione.
Contenuto alcolico	13.5% vol
Acidità totale	6.7 g/l
Zucchero residuo	1.2 g/l
Temperatura di servizio	17-18°C
Longevità	12/15 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 mesi in barrique
Note degustative	Rosso rubino intenso; denso, ricco di sentori di frutta, speziato, con sfumature di vaniglia, raffinato nelle note di fiori macerati; corposo, ricco in estratti, tannico ma ugualmente vellutato, pieno nella corrispondenza degli armoni, equilibrato e persistente.
Accostamenti	Perfetto per la tavola luculliana; carni rosse saporite, selvaggina.
Formati	75 cl / 150 cl / 300cl
Recensioni	The WineHunter Award: ROSSO (89/100)
	Gambero Rosso: 

Questo vino superbo è diventato l'immagine e il prestigio stesso della Casa vinicola Triacca. Viene vinificato con uve leggermente appassite in vigna, prodotte nei vigneti dei nuovi impianti, che consentono di recidere i tralci con l'uva appesa e di raccogliarla dopo circa 30 giorni. Durante questo tempo avviene una naturale concentrazione del mosto; l'acidità mallica si riduce e la bacca sintetizza microaromi specifici grazie agli sbalzi termici tra il giorno e la notte. Nasce quindi un vino molto ricco di tannini morbidi con estratti nettamente superiori alla normale vendemmia che si presta molto bene ad un affinamento di 12 mesi in piccoli fusti di legno nuovo particolarmente pregiato. Il Prestigio sorprende per la sua eleganza, per il suo corpo pieno ed il grande spessore. Gli aromi fruttati, accompagnati da un sottile sentore di frutta secca, si amalgamano perfettamente con il sottofondo barricato.

Italia: 23030 Villa di Tirano · Via Nazionale 121 · Telefono 0342 701352 · Fax 0342 704673
www.triaccia.com · info@triaccia.com

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

FRATELLI TRIACCA