



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



RISERVA LA GATTA 2016

Denominazione di origine	Valtellina Superiore DOCG
Zona di produzione	Regione: Lombardia / Provincia: Sondrio / Comuni: Teglio e Bianzone
Uvaggio	Nebbiolo
Sistema di allevamento	Guyot
Resa	600 g/m2
Composizione terreno	Argilla sabbiosa, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazione.
Contenuto alcolico	12.5% vol
Acidità totale	5.4 g/l
Zucchero residuo	1.0 g/l
Temperatura di servizio	16-18° C
Buono da bersi	8/10 anni
Vinificazione	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	24 mesi in grandi e piccole botti di rovere.
Note degustative	Rosso ciliegia che col tempo tende al granato; ben speziato, molto elegante, con aromi di frutta secca e ciliegia matura; pieno, con giusta acidità e complessità, con delicata armonia di tannini ed un finale molto caldo.
Accostamenti	Delizioso con carne rossa, arrosti e formaggi.
Formati	37.5 cl / 50 cl / 75 cl / 150 cl
Recensioni	Vini Buoni d'Italia: ★★★ La Sélection: MEDAGLIA D'ARGENTO Decanter: MEDAGLIA D'ARGENTO Veronelli: ★★★

Per la Riserva La Gatta selezioniamo solo i grappoli migliori dei nostri vigneti. La raccolta viene effettuata il più tardi possibile per permettere alle uve di raggiungere una perfetta maturazione. Le forti escursioni termiche che in Valtellina si verificano tra il giorno e la notte all'inizio di novembre conferiscono al vino profumi particolarmente intensi, ampi e delicati. La complessità del vino è data dalla ricchezza di estratti, dai tannini nobili e dagli antociani che le uve cedono a questo straordinario prodotto. La maggior parte della Riserva matura per anni in grandi botti di rovere, mentre un terzo della produzione è conservata in piccoli fusti. Il risultato finale è un vino dai profumi complessi, intensi e delicati. Al palato risulta sapido, dalla rotondità e dalla straordinaria eleganza, di notevole equilibrio ed armonia, capace di mostrare tutte le grandi peculiarità del nostro Nebbiolo di montagna.

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