



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



## RISERVA LA GATTA 2014

<b>Denominazione di origine</b>	Valtellina Superiore DOCG
<b>Zona di produzione</b>	Regione: Lombardia / Provincia: Sondrio / Comuni: Teglio e Bianzone
<b>Uvaggio</b>	Nebbiolo
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot
<b>Resa</b>	600 g/m <sup>2</sup>
<b>Composizione terreno</b>	Argilla sabbiosa, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazione.
<b>Contenuto alcolico</b>	13% vol
<b>Acidità totale</b>	6.2 g/l
<b>Zucchero residuo</b>	1.0 g/l
<b>Temperatura di servizio</b>	16-18° C
<b>Longevità</b>	8/10 anni
<b>Vinificazione</b>	Macerazione sulle bucce per 15-17 gg in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 29°C.
<b>Affinamento</b>	24 mesi in grandi e piccole botti di rovere.
<b>Note degustative</b>	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.
<b>Accostamenti</b>	Delizioso con carne rossa, arrostiti e formaggi.
<b>Formati</b>	37.5 cl / 50 cl / 75 cl / 150 cl

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 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**