



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma

## TRIACCA BRUT



<b>Provenienza</b>	Vino Spumante V.S.Q. dalla Valtellina
<b>Zona di produzione</b>	Regione: Lombardia / Provincia: Sondrio / Comuni: Tirano e Brianza
<b>Uvaggio</b>	Pignola (bacca rossa)
<b>Sistema di allevamento</b>	Archetto valtellinese
<b>Resa</b>	700 g/m <sup>2</sup>
<b>Composizione terreno</b>	Argille sabbiose, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazione.
<b>Contenuto alcolico</b>	13 vol %
<b>Acidità totale</b>	8 g/l
<b>Temperatura di servizio</b>	6–8°C
<b>Longevità</b>	2–3 anni
<b>Vinificazione</b>	Il vino giovane, vinificato in bianco da uve rosse Pignola, passa immediatamente dopo la fermentazione malolattica in bottiglia. Prima della chiusura provvisoria con tappo a corona si aggiungono dello zucchero e dei lieviti selezionati. In questo modo il vino acquisisce la tradizionale pressione (visibile sotto forma di bollicine) garantita dall'anidride carbonica prodotta dalla seconda fermentazione avvenuta in bottiglia (metodo classico).
<b>Affinamento</b>	24 mesi sui lieviti
<b>Note degustative</b>	Colore giallo paglierino limpido; perlage fine e intenso; bouquet fresco, floreale, con note di crosta di pane; sapore secco, fresco e sapido con buon retrogusto aromatico.
<b>Accostamenti</b>	Piacevole e rinfrescante aperitivo e brioso accompagnatore di pasti festivi.
<b>Formato</b>	75 cl

Uno spumante secco, vivace e frizzante per un brindisi a due o per festeggiare degnamente un avvenimento speciale. Il vino giovane, prodotto da uve rosse Pignola vinificate in bianco, passa immediatamente dopo la fermentazione malolattica in bottiglia. Prima della chiusura provvisoria con tappo a corona, si aggiunge dello zucchero e dei lieviti selezionati. In questo modo il vino acquisisce la tradizionale pressione (visibile sotto forma di bollicine) garantita dall'anidride carbonica prodotta dalla seconda fermentazione avvenuta in bottiglia (metodo classico). Dopo un periodo di riposo le bottiglie sono disposte, capovolte, su appositi cavalletti (pupitre); la continua rotazione della stessa fa depositare le fecce dei lieviti esausti sul tappo. L'ultima fase della lavorazione consiste nel gelare il vino contenuto nel collo della bottiglia e nel togliere il tappo in modo che il deposito fuoriesca spinto dalla pressione. La bottiglia viene quindi chiusa definitivamente con il tappo a fungo ed è pronta per il consumo.

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**