



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



TRIACCA BRUT

Provenienza	Vino Spumante V.S.Q. dalla Valtellina
Zona di produzione	Regione: Lombardia / Provincia: Sondrio / Comuni: Tirano e Brianza
Uvaggio	Pignola (bacca rossa)
Sistema di allevamento	Archetto valtellinese
Resa	700 g/m ²
Composizione terreno	Argille sabbiose, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazione.
Contenuto alcolico	13 vol %
Acidità totale	8 g/l
Temperatura di servizio	6–8°C
Conservazione	2–3 anni
Vinificazione	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 prodotto dalla seconda fermentazione avvenuta in bottiglia (metodo classico).
Affinamento	24 mesi sui lieviti
Note degustative	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.
Accostamenti	Piacevole e rinfrescante aperitivo e brioso accompagnatore di pasti festivi.
Formato	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 7013 52 · Fax 0342 704673
www.triaccia.com · info@triaccia.com

Svizzera: 7748 Campascio-Zalende · Telefono 081 846 51 06 · Fax 081 846 57 18

FRATELLI TRIACCA



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE S

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

04/2015

FRATELLI TRIACCA