



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



## BRUNELLO TRIACCA 2013

<b>Ursprungsbezeichnung</b>	Brunello di Montalcino DOCG
<b>Anbaugebiet</b>	Region: Toscana / Provinz: Siena / Gemeinde: Montalcino
<b>Rebsorte</b>	Sangiovese
<b>Erziehungssystem</b>	Cordone speronato
<b>Ertrag</b>	650 g/m <sup>2</sup>
<b>Bodenbeschaffenheit</b>	Lehmig, kalk und kiesenhaltig.
<b>Alkoholgehalt</b>	14% vol
<b>Gesamtsäuregehalt</b>	5.0 g/l
<b>Restzucker</b>	0.5 g/l
<b>Ausschanktemperatur</b>	17°– 19°C
<b>Haltbarkeit</b>	12/15 Jahre
<b>Weinbereitung</b>	18- bis 20-tägige Maischengärung in Gärfässern von 130 hl mit automatischer Pigeage. 4 Delestage bei kontrollierter Temperatur von 29°C.
<b>Ausbau</b>	30 Monate in Holzfässern von 15-20 hl, 4 Monate Flaschenlagerung
<b>Charakter</b>	Mittleres Rot; Nuancen von Waldbeeren, schöne Würze mit Noten von Wacholder, gerösteten Haselnüssen und Kaffee; im Gaumen rund, voll, mit geschmeidigen Gerbstoffen. Endet lang und saftig mit frischen Kirscharomen.
<b>Gastronomie</b>	Exzellent zu Grillfleisch, Wild, ausgereiftem Käse.
<b>Format</b>	75 cl
<b>Auszeichnungen</b>	AWC Vienna: <b>SILBERMEDAILLE</b>

Im Jahr 1969 hat unser Toscana-Abenteuer angefangen. Seither konnten wir viel Erfahrung, Fachwissen und Erfolge sammeln. Als «Toscana-Spezialisten» fehlte aber in unserem Sortiment noch die andere bedeutende Toscana-Denomination, jene des Brunello di Montalcino. Weil es aber in dieser Zone sehr schwierig ist, Rebparzellen zu erwerben, sind wir 2010 eine enge Zusammenarbeit mit dem traditionellen Weinhaus «Villa Poggio Salvi» eingegangen, das die Dienste unseres Weinberaters Vittorio Fiore in Anspruch nimmt. Dank dieser engen und erfolgreichen Kooperation ist unser Triacca Brunello di Montalcino entstanden. Der Brunello di Montalcino Triacca besitzt Finesse, Komplexität, Eleganz und vor allem Langlebigkeit.

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

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

**FRATELLI TRIACCA**