



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma

## DEL FRATE 2018



<b>Ursprungsbezeichnung</b>	Alpi Retiche IGT
<b>Anbaugebiet</b>	Region: Lombardei / Provinz: Sondrio / Gemeinden: Teglio und Bianzone
<b>Rebsorte</b>	Sauvignon blanc
<b>Erziehungssystem</b>	Guyot
<b>Ertrag</b>	600 g/m <sup>2</sup>
<b>Bodenbeschaffenheit</b>	Sandiger Lehm, wenig Humus und sehr wasserdurchlässig, was zugunsten der Blume und der Lagerfähigkeit geht.
<b>Alkoholgehalt</b>	12.5% vol
<b>Gesamtsäuregehalt</b>	6.3 g/l
<b>Restzucker</b>	0.5 g/l
<b>Ausschanktemperatur</b>	8–10°C
<b>Haltbarkeit</b>	2/3 Jahre
<b>Weinbereitung</b>	Nach der Lese lagern die Trauben einige Tage in einem abgekühlten Raum, um deren aromatischen Reichtum hervorzuheben. Nach einer 12-stündigen Mazeration auf den Schalen erfolgt ein sanftes Pressen und eine 12- bis 15-tägige Gärung bei 17°C.
<b>Ausbau</b>	5 Monate im Stahltank
<b>Charakter</b>	Intensives Goldgelb; das Bouquet erinnert an Peperoni, Aprikosen, tropische Früchte wie Ananas und Passionsfrucht; mundfüllend, kräftig, fast wuchtig, dabei mit deutlicher Säure und gut eingebundenem Alkohol. Ein Wein mit Schmelz.
<b>Gastronomie</b>	Spargeln, gehaltvolle Fischgerichte und Thai-Küche. Hält auch Hartkäse wie Sbrinz und Parmesan stand.
<b>Format</b>	75 cl
<b>Auszeichnungen</b>	Veronelli: ★★ (Höchstauszeichnung 3 Sterne)

Als Ende der 90er-Jahre der Anbau von weissen Sorten im Valtellina bewilligt wurde, haben wir in der Valgella-Lage eine Hektare Sauvignon blanc gepflanzt.

Unser erste «Blanc de blancs» im Valtellina war geboren. Die Ende September gelesenen weissen Trauben werden zermahlen und lagern dann für 12 Stunden in einem Behälter bei 12–13°C, was den aromatischen Reichtum des Weines verstärkt. Nach sanftem Pressen lagert der Most zum Dekantieren weitere 2–3 Tage bei kühlen Temperaturen.

Schliesslich wird der Most durch Umpumpen in den Gärtank vom groben Satz getrennt, auf 16–17°C aufgewärmt und vergoren. Del Frate weist ein intensives Goldgelb auf, sein verführerisches Bouquet erinnert an Peperoni, Aprikosen, tropische Früchte wie Ananas und Passionsfrucht. Im Gaumen ist er dicht, voller Schmelz und er erfreut mit einem langen Abgang.

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 5106 · Fax 081 846 5718

**FRATELLI TRIACCA**