



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma

GIOVANNI SEGANTINI 2015



Ursprungsbezeichnung	Valtellina Superiore DOCG
Anbaugebiet	Region: Lombardei / Provinz: Sondrio / Gemeinden: Teglio und Brianzone
Rebsorte	Nebbiolo
Erziehungssystem	Guyot
Ertrag	550 g/m ²
Bodenbeschaffenheit	Sandiger Lehm, wenig Humus und sehr wasserdurchlässig, was zugunsten der Blume und der Lagerfähigkeit geht.
Alkoholgehalt	13% vol
Gesamtsäuregehalt	5.6 g/l
Restzucker	1.0 g/l
Ausschanktemperatur	17–18°C
Haltbarkeit	10/12 Jahre
Weinbereitung	Austrocknung der Trauben am Stock während 30 bis 40 Tagen. 15- bis 17-tägige Maischengärung in Gärfässern von 130 hl mit automatischer Pigeage. Vier Delestage bei kontrollierter Temperatur von 29°C.
Ausbau	12 – 14 Monate im Eichenfass
Charakter	Ein schönes, leuchtendes Rubinrot lädt zum Verkosten ein; ein verführerisches Bouquet, geprägt von Aromen rotbeeriger Früchte, wenig; Gehaltvoll, reich an Tanninen, von grosser Struktur, elegant und ausgewogen. Langer, geschmackvoller Abgang.
Gastronomie	Wunderbar zu rotem Fleisch, Braten, Grilladen und nicht allzu jungem Käse.
Format	75 cl
Auszeichnungen	Veronelli: ★★★ (Höchstauszeichnung 3 Sterne)

«Mein Grossvater war Giovanni Segantini.» Mit diesem kurzen, prägnanten Satz hat das Ganze angefangen, als uns im September 2012 ein Mail von einer uns nicht bekannten Frau Gioconda Leykauf-Segantini erreichte. Sie schrieb: «Er liebte die Weine aus dem Veltlin und trank sie zu Tisch. Es würde mich freuen, wenn es einen Valtellina-Wein gäbe, mit einem schönen Segantini-Bild auf der Etikette.»

Das Besondere daran: Den Wein gab es bereits. Ein Jahr zuvor hatten wir entschieden, einen Teil der Ernte 2010, gewonnen aus dem Austrocknungsverfahren im Weinberg, nicht nur im Barrique für den «Prestigio», sondern im grossen, alten Fass für einen neuen Wein auszubauen.

Diesen Wein als «GIOVANNI SEGANTINI» zu bezeichnen, fand bei Frau Gioconda grossen Beifall.

IL VINO DI GIOVANNI SEGANTINI war geboren. Das Bild für die Etikette «Mittag in den Alpen», mit einer Affinität zum Valtellina-Wein, malte Segantini im Jahre 1891. Ein reinsortiger Nebbiolo-Wein aus den sonnigen Steilhängen des Weingutes La Gatta. Er wird aus den am Stock leicht eingetrockneten Trauben gekeltert und im grossen Holzfass ausgebaut.

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