



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



## GRUMELLO 2016

<b>Ursprungsbezeichnung</b>	Valtellina Superiore DOCG
<b>Anbaugebiet</b>	Region: Lombardia; Provinz: Sondrio; Gemeinde: Poggiridenti
<b>Rebsorte</b>	Nebbiolo
<b>Erziehungssystem</b>	Archetto valtollinese
<b>Ertrag</b>	650 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>	5.4 g/l
<b>Restzucker</b>	1.0 g/l
<b>Ausschanktemperatur</b>	14°– 16°C
<b>Haltbarkeit</b>	4/5 Jahre
<b>Weinbereitung</b>	12- bis 15-tägige Maischengärung in Gärfassern von 130 hl mit automatischer Pigeage. 3 Delestage bei kontrollierter Temperatur von 27°C.
<b>Ausbau</b>	12 Monate in grossen Holzfässer
<b>Charakter</b>	Schönes Rubin- bis Granatrot; intensive, feingliedrige Blume, mit Nuancen von Mandelnoten; im Gaumen trocken und samtig, reiches Aromaspektrum, leicht tanninhalrig, schmackhaft und ha
<b>Gastronomie</b>	Vorzüglich zu Braten, Geflügel und Jungkäse.
<b>Format</b>	75 cl

Die Grumello-Unterzone erstreckt sich über 78 Hektar Weinberge, welche am rätischen Talhang nordöstlich von Sondrio liegen. Der Name stammt von der Grumello-Burg, einer über dem Tal thronenden Festung aus dem 13. Jahrhundert. Diese wurde 1362 von Corrado de Piro erbaut und von den Bündnern zerstört als sie die Region stürmten. Der Grumello-Wein stellt grundsätzlich leicht geringere Anforderungen, kommt aber schneller zur Trinkreife als die Weine aus den anderen Unterzonen. Ein gutes Lagerpotenzial ist trotzdem gegeben.

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**