



LA GATTA Valtellina
S



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



IL MONASTERO 2015

Ursprungsbezeichnung	Sforzato di Valtellina DOCG
Anbaugebiet	Region: Lombardei / Provinz: Sondrio / Gemeinden: Teglio und Bianzone
Rebsorte	Nebbiolo
Erziehungssystem	Archetto valtelligese
Ertrag	500 g/m ²
Bodenbeschaffenheit	Sandiger Lehm, wenig Humus und sehr wasserdurchlässig, was zugunsten der Blume und der Lagerfähigkeit geht.
Alkoholgehalt	14.5% vol
Gesamtsäuregehalt	6.5 g/l
Restzucker	2.5 g/l
Ausschanktemperatur	17–18°C
Haltbarkeit	15/18 Jahre
Weinbereitung	Austrückung der Trauben im Fruchtraum während 60 bis 70 Tagen. 15- bis 17-tägige Maischengärung in Gärfässern von 130 hl mit automatischer Pigeage. Vier Delestage bei kontrollierter Temperatur von 29°C.
Ausbau	12 Monate in neuen Barriques
Charakter	Intensives Rubinrot; das Aromaspektrum reicht von Himbeere, Veilchen und reifer Pflaume bis hin zu Tabak- und Schokolade-Noten; der Ansatz komplex, voll, mit viel Charakter und doch auch mit Finesse; die Säure in guter Balance mit dem reifen Tannin, angenehme Holznoten, sehr langes Finale.
Gastronomie	Schmackhaftes Rotfleisch, Grilladen, Wild
Formate	75 cl / 150 cl / 300 cl
Auszeichnungen	Bibenda: 🍷🍷🍷🍷🍷 (Höchstauszeichnung 5 Trauben) Veronelli: Tre Stelle Oro Concours International de Lyon: SILBERMDAILLE AWC Vienna: SILBERMEDAILLE Vinipius: 4 ROSE CAMUNE (Höchstauszeichnung 4) Falstaff: 92/100

Eine besonders feine Kreation aus dem Hause Triacca. Zur Produktion dieses Top-Weines wird eine strenge Selektion der ausgetrockneten Sforzato-Trauben verwendet, die an den Steilhängen des ehemaligen Klosters La Gatta optimal gereift sind. Anders als beim San Domenico, unserem traditionellen Sforzato, wird Il Monastero nach der Kelterung während 12 bis 15 Monaten in kleinen und neuen Eichenholzfässern im uralten Gewölbekeller von La Gatta behutsam ausgebaut. Dank seiner grossen Konzentration und der festen Struktur kann der Wein die edlen Holzaromen aufnehmen, ohne den eigenen Charakter zu verlieren.

Der Monastero präsentiert sich nachher mit brillantem Rubin; das Aromaspektrum reicht von Himbeere, Veilchen und reifer Pflaume bis hin zu Tabak- und Schokoladennoten; der Ansatz komplex, voll, mit viel Charakter und doch auch mit Finesse; die Säure in guter Balance mit dem reifen Tannin, angenehme, raffinierte Holznoten, sehr langes Finale.

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