



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



INFERNO 2017

Ursprungsbezeichnung	Valtellina Superiore DOCG
Anbaugebiet	Region: Lombardia; Provinz: Sondrio; Gemeinde: Poggiridenti
Rebsorte	Nebbiolo
Erziehungssystem	Archetto valtollinese
Ertrag	650 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	15°– 17°C
Haltbarkeit	4/5 Jahre
Weinbereitung	12- bis 15-tägige Maischengärung in Gärfässern von 130 hl mit automatischer Pigeage. 3 Delestage bei kontrollierter Temperatur von 27°C.
Ausbau	18 Monate in grossen Holzfässer
Charakter	Schönes Rubin- bis Granatrot; in der Nase feingliedrig, intensiv, mit Nuancen von getrockneten Rosen und Haselüssen; im Gaumen rocken, nobel, leicht taninhaltig und zugleich samtig und harmonisch.
Gastronomie	Vorzüglich zu Braten, Geflügel und leicht gereiftes Käse.
Format	75 cl

Die Inferno-Unterzone, mit dem einzigartigen wie faszinierenden Namen, bezieht sich auf die sehr kleinen, bestockten Terrassierungen, die zwischen Poggiridenti und Tresivio liegen, über recht schwer zugängliche Felsschluchten. Oben an den Hangflächen sind die sommerlichen Temperaturen besonders hoch. Von den vier Unterzonen ist Inferno die kleinste. Sie befindet sich östlich vom Grumello und erstreckt sich über 55 bestockte Hektare. Die Trauben dieser Zone schenken uns einen charaktervollen Wein, geeignet für lange Reifezeiten.

Mit dem Ausbau übernimmt er feine Aromen getrockneter Rosen und Haselnüsse.

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