



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma

## LA CONTEA 2019



<b>Ursprungsbezeichnung</b>	Alpi Retiche IGT (Weiss)
<b>Anbaugebiet</b>	Region: Lombardei / Provinz: Sondrio / Gemeinden: Tirano und Brianzone
<b>Rebsorten</b>	Nebbiolo, Sauvignon blanc
<b>Erziehungssystem</b>	Archetto valtollinese
<b>Ertrag</b>	700 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>	4.9 g/l
<b>Restzucker</b>	2.0 g/l
<b>Ausschanktemperatur</b>	6–8°C
<b>Haltbarkeit</b>	2/3 Jahre
<b>Weinbereitung</b>	Durch sanftes Pressen wird der Most sofort von der Schale getrennt, dass er keine Farbe annehmen kann. Die darauffolgende Gärung bei kontrollierter Temperatur von 13-15°C dauert ca. 15 Tage.
<b>Ausbau</b>	Stahltank
<b>Charakter</b>	Helles Gelb; spritzig, frische Zitrusfrucht-Aromen, speziell Grapefruit sowie ganz leichte Melisse; leicht prickelnder Ansatz, schlanker Körper mit erfrischender Säure über einer zart-bitteren Fruchtnote.
<b>Gastronomie</b>	Sehr fein zu Gemüse, Fisch. Oder als kühl-frisch servierter Apéritif.
<b>Format</b>	50 cl / 75 cl
<b>Auszeichnungen</b>	Veronelli: ★★

Weisse Rebsorten sind im Valtellina eher selten. La Contea ist ein Federweisser – aus roten Nebbiolo Trauben gekeltert – mit einem geringen Weissweinanteil. Der Most wird nach sanftem Pressen so schnell von den Schalen und von den Kernen getrennt, dass er keine oder eben nur wenig Farbe annehmen kann. Weil auch nur ein geringer Teil der Tannine von der Schale und aus den Traubenkernen extrahiert wird, weist dieser Federweisse viel Leichtigkeit und Eleganz auf. Erst vor der Abfüllung, wenn der Wein vollständig stabil ist, wird ein geringer Anteil von 15-20% Weisswein aus Sauvignon blanc-Trauben hinzugefügt.

La Contea hat einen herrlich konzentrierten Duft mit frischen, blumigen Aromen. Auf der Zunge präsentiert er sich fruchtig, anregend und angenehm trocken. Auch Champagner wird zu einem grossen Teil aus roten Trauben (nämlich Pinot Noir) gewonnen.

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**