



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



IL VINO DEL PRESIDENTE 2017

Ursprungsbezeichnung	Terrazze Retiche di Sondrio IGT
Anbaugebiet	Region: Lombardia; Provinz: Sondrio; Gemeinde: Bianzone (Weingut La Gatta)
Rebsorte	Moscato Rosa
Erziehungssystem	Archetto valtellinese
Ertrag	600 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	118.3 g/l
Ausschanktemperatur	8–10°C
Haltbarkeit	4/5 Jahre
Weinbereitung	Austrocknung der Trauben im Fruchtraum während 15 bis 20 Tagen. Maischengärung in Gärfässern von 130 hl. Nach dem Erreichen einer optimalen Balance zwischen Alkohol, Säure und natürlichem Restzucker wird die Gärung abgebrochen.
Ausbau	8–10 Monate im Stahltank.
Charakter	Wein von einer tiefgründigen roter Farbe; in der Nase berauschend, frisch, floreal, riecht eindeutig nach Rosen-Blütenblätter; die frische Säure stützt die natürliche Restsüsse optimal, fruchtig, sehr gefällig und harmonisch.
Gastronomie	vorzüglich zu Trockengebäck, Quarkkuchen, Schokolade.
Format	37.5 cl

Im Juli 2003 besuchte Staatspräsident Carlo Azeglio Ciampi mit seiner Ehefrau Franca das Veltlin. Am institutionellen Abendessen wurde ein Moscato Rosa zum Dessert ausgeschenkt, der noch in der Testphase war. Begeistert fragten sie nach seinem Namen. Da er noch keinen hatte, rief Signora Franca euphorisch: «Er soll doch «Il Vino del Presidente» heissen!» Sieben Jahre später kam diese Spezialität auf den Markt und wurde tatsächlich auf diesen Namen getauft. Dieser Wein wird aus angetrockneten Moscato-Rosa-Trauben gekellert, die hoch über dem Weingut «La Gatta» gedeihen. Nach dem Erreichen einer optimalen Balance zwischen Alkohol, Säure und natürlichem Restzucker wird die Gärung abgebrochen. Danach folgt ein Ausbau im Stahltank. Der berauschende Duft nach Rosen machen ihn zu einem Dessertwein erster Güte, von grosser Persönlichkeit und feiner Eleganz. Die Authentizität des Veltliner Terroirs kann im Gaumen deutlich wiedererkannt werden.

Italia: 23030 Villa di Tirano · Via Nazionale 121 · Telefono 0342 7013 52 · Fax 0342 7046 73
www.triaccia.com · info@triaccia.com

Svizzera: 7748 Campascio-Zalende · Telefono 081 846 51 06 · Fax 081 846 57 18

FRATELLI TRIACCA