



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



PRESTIGIO 2015

Ursprungsbezeichnung	Valtellina Superiore DOCG
Anbaugebiet	Region: Lombardei / Provinz: Sondrio / Gemeinden: Teglio und Bianzone
Rebsorte	Nebbiolo
Erziehungssystem	Guyot
Ertrag	550 g/m ²
Bodenbeschaffenheit	Sandiger Lehm, wenig Humus und sehr wasserdurchlässig, was zugunsten der Blume und der Lagerfähigkeit geht.
Alkoholgehalt	13.5% vol
Gesamtsäuregehalt	5.9 g/l
Restzucker	1.0 g/l
Ausschanktemperatur	17–18°C
Haltbarkeit	12/15 Jahre
Weinbereitung	Austrückung der Trauben am Stock während 30 bis 40 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 Barrique
Charakter	Intensives Rubin; kompakte Frucht, Röstaromen, Noten von Zwetschgen und roten Beeren, Vanille, feines Holz; Kraft, Süsse, gut dosiertes Holz, kompakte Struktur, mit schönen, runden Tanninen.
Gastronomie	Hervorragend zur geschmackvollen Tafel. Kräftiges rotes Fleisch, Wild, ausgereiftes Käse.
Formate	75 cl / 150 cl / 300 cl
Auszeichnungen	Expovina: GOLDMEDAILLE Vitae: TTTT (Höchstauszeichnung 4 Reben) Veronelli: ★★★ (Höchstauszeichnung 3 Sterne) Vinipius: ROSA ORO James Suckling: 91/100

Hinter diesem Spitzenwein steht das ganze Prestige des Hauses Triacca. Er stammt von den am Stock leicht eingetrockneten Trauben und wird in der Barrique während 12 Monaten ausgebaut. Bei aller Kraft, die dieser mächtige Wein hat, ist er elegant und subtil. Das Holz ist gut eingebunden, die Frucht kompakt. Man spürt einen Hauch Vanille und deutliche Dörrobstnoten. In kleinen Fässern kommt der Wein mit mehr Holz in Berührung. Und auch mit mehr Sauerstoff, der durch die Poren eintritt. Dadurch reift der Wein schneller und intensiver. Das Fass, im Bordelais Barrique genannt und 225 Liter fassend (im Burgund als Pièce benannt – es hat drei Liter mehr), prägt den Wein geschmacklich. Dafür sorgen die im Holz, speziell in der Eiche, enthaltenen Tannine. Es werden zumeist neue, bis zu drei Jahre alte Barriques verwendet. Danach werden sie geschmacksneutral. Das heisst: Es müssen immer wieder frische Barriques angeschafft werden.

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

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

FRATELLI TRIACCA