



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma

## SASSELLA RISERVA 2013



<b>Ursprungsbezeichnung</b>	Valtellina Superiore DOCG
<b>Anbaugebiet</b>	Region: Lombardia; Provinz: Sondrio; Unterzone: Sassetta Gemeinde: Sondrio
<b>Rebsorte</b>	Nebbiolo
<b>Erziehungssystem</b>	Guyot
<b>Ertrag</b>	600 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>	13.5% vol
<b>Gesamtsäuregehalt</b>	6.3 g/l
<b>Restzucker</b>	1 g/l
<b>Ausschanktemperatur</b>	16–18°C
<b>Haltbarkeit</b>	8/10 Jahre
<b>Weinbereitung</b>	15- bis 17-tägige Maischengärung in Gärfässern von 130 hl mit automatischer Pigeage. Drei Delestage bei kontrollierter Temperatur von 29°C.
<b>Ausbau</b>	24 Monate in grossen und kleinen Eichenfässer
<b>Charakter</b>	Kirschrot, das langsam ins Granatrot übergeht; schöne, komplexe Würze, mit Noten von kleinbeerigen Früchten wie Himbeere, aber auch blumige Noten wie Veilchen und Hagebutte; im Gaumen trocken, nobel, kräftig, mit charakteristischen Noten von Hasel-Nüssen und von getrockneten Zwetschgen.
<b>Gastronomie</b>	Sehr fein zu "Primi piatti", Fleisch und Käse.
<b>Formate</b>	75 cl
<b>Auszeichnungen</b>	Viniplus di Lombardia: <b>ROSA ORO</b> Gambero Rosso: 🍷🍷 Vitae: 🍷🍷🍷🍷 (Höchstauszeichnung 4 Reben) Cervim: <b>GOLDMEDAILLE</b>

Die historische und vielleicht berühmteste Unterzone des Valtellina Superiore erstreckt sich über 114 Hektar zwischen der Gemeinde Castione Andevenno und dem Gebiet westlich vom Provinzhauptort Sondrio. Es ist eine unwegsame, aber sehr sonnige Zone. Der Name stammt wahrscheinlich von der gleichnamigen Marienkirche, die auf der malerischen Sassetta-Felsspitze steht.

Dieser Wein wird nur in den besten Jahrgängen produziert, aus einer sorgfältigen Auswahl von Nebbiolo-Trauben, welche – im Besitz unserer Familie – auf 8 Hektar angebaut werden. Ein grosser Wein, der sich nach einem 24-monatigen Ausbau im Eichenfass in seiner ganzen Eleganz und Komplexität manifestiert. Richtig tanninhaltig, nobel, mit einem andauernden und abwechslungsreichen 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 5106 · Fax 081 846 5718

**FRATELLI TRIACCA**