



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma

SFORZATO SAN DOMENICO 2015



Ursprungsbezeichnung	Sforzato di Valtellina DOCG
Anbaugebiet	Region: Lombardei / Provinz: Sondrio / Gemeinden: Teglio und Bianzone
Rebsorte	Nebbiolo
Erziehungssystem	Archetto valtollinese
Ertrag	500 g/m ²
Bodenbeschaffenheit	Sandiger Lehm, wenig Humus und sehr wasserdurchlässig, was zugunsten der Blume und der Lagerfähigkeit geht.
Alkoholgehalt	14.5% vol
Gesamtsäuregehalt	6.1 g/l
Restzucker	1.0 g/l
Ausschanktemperatur	17-18° C.
Haltbarkeit	15/18 Jahre
Weinbereitung	Auströcknung der Trauben im Fruchtraum während 60 bis 70 Tagen. 15- bis 17-tägige Maischengärung in Gärfassern von 130 hl mit automatischer Pigeage. Vier Delestage bei kontrollierter Temperatur von 29° C.
Ausbau	18 Monate im Eichenfass
Charakter	Dichteres, intensives Rubin; eine faszinierende Nase mit Quitten, Cassis, Bergamotte; füllig und voller Schmelz trotz beträchtlichem Gerbstoffpotential. Sehr charaktervoll, eigenständig, mit nicht enden wollender Länge.
Gastronomie	Obwohl der Sforzato keine kulinarische Begleitung braucht, passt er hervorragend zu rotem Fleisch mit kräftigen Sauce, Wildpfeffer und würzigen Käse.
Formate	37.5 cl / 50 cl / 75 cl / 150 cl / 300 cl
Auszeichnungen	Mundus Vini: GOLDMEDAILLE Concours International de Lyon: GOLDMEDAILLE Veronelli: ★★★ (Höchstauszeichnung 3 Sterne) AWC Vienna: SILBERMEDAILLE Decanter: SILBERMEDAILLE

Weine wie diesen nennt man in Italien «Vino da meditazione», was sicher nicht übersetzt werden muss. Sforzato, oder im Dialekt Sfurzat, nennt man im Valtellina – und nur dort – die Weine aus ausgewählten, sorgfältig behandelten rosinierten Trauben. Es handelt sich also um eine Spezialität mit erhöhter Konzentration und entsprechendem Fruchtgehalt. In der Nase spürt man gebrannte Mandeln, auf der Zunge feinste Weinbeerenaromen. «Un Signor Vino».

Die Trauben für den Sforzato werden während der Ernte selektioniert und in gut belüfteten Dachstöcken oder Scheunen ausgetrocknet. Die rosinierten Beeren verlieren an der kalten und trockenen Veltliner Luft 30% ihres Wassergehaltes. Entsprechend gering und konzentriert ist die Mostausbeute.

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