



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma

SPADINO 2014



Ursprungsbezeichnung	Maremma Toscana DOC
Anbaugebiet	Region: Toscana / Provinz: Grosseto / Gemeinde: Magliano Podere: Spadino
Rebsorte	Sangiovese
Erziehungssystem	Cordone speronato
Ertrag	700 g/m ²
Bodenbeschaffenheit	Sandig, lehmig, Kalk- und tuffsteinhaltig
Alkoholgehalt	13% Vol
Gesamtsäuregehalt	5.3 g/l
Restzucker	0.5 g/l
Ausschanktemperatur	15–17°C
Haltbarkeit	2/3 Jahre
Weinbereitung	10- bis 15-tägige Maischengärung in Inox-Gärfässern von 150 hl. Tägliche Umwälzungen, drei Delestage bei kontrollierter Temperatur von 26°C.
Ausbau	12 Monate Stahltank
Charakter	Klares Rubin- bis Violetrot; feine, elegante, leicht weinige Nase, mit deutlichen Aromen von Johannisbeeren und Kirschen; der Gaumen ist trocken, wohlschmeckend, warm, mit dem nötigen Tannin, harmonisch und recht lang im Abgang.
Gastronomie	Ein Genuss zu Bruschetta, Pasta, weissem Fleisch, Geflügel, Jungkäse.
Format	75 cl

1999 haben wir uns näher ans Meer gewagt und in der toskanischen Maremma – in der Nähe von Magliano in der Provinz Grosseto – ein altes Bauernhaus mit 40 Hektar Land gekauft. 2002 wurden die ersten Reben bepflanzt, woraus der Spadino entsteht. Der Boden hier ist sandig, lehmig, kalk- und tuffsteinhaltig. Die konstant vom Meer her kommende leichte Brise schafft ein geradezu ideales Terroir für die heimische Sangiovese-Traube. Der Spadino hat eine feine, elegante und leicht weinige Nase, mit feinen Aromen von Johannisbeeren und Kirschen. Im Gaumen ist er trocken, wohlschmeckend, warm, mit dem nötigen Tannin, harmonisch und recht lang im Abgang.

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 51 06 · Fax 081 846 57 18

FRATELLI TRIACCA