



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma

## TRIACCA BRUT



<b>Ursprungsbezeichnung</b>	Vino Spumante V.S.Q. dalla Valtellina
<b>Anbaugebiet</b>	Region: Lombardei / Provinz: Sondrio / Gemeinden: Teglio und Bianzone
<b>Rebsorte</b>	Pignola (rot)
<b>Erziehungssystem</b>	Archetto valtellinese
<b>Ertrag</b>	700 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 vol %
<b>Gesamtsäuregehalt</b>	8 g/l
<b>Ausschanktemperatur</b>	6–8°C.
<b>Haltbarkeit</b>	2–3 Jahre
<b>Weinbereitung</b>	Rote Pignola-Trauben werden frisch und leicht abgepresst, damit sie von der Schale nicht verfärbt werden. Dem sofort abgefüllten Jungwein wird Zucker und Hefe beigegeben, um eine zweite Gärung in der Flasche auszulösen. Dabei entwickeln sich etwas Alkohol und die begehrte Kohlensäure. Diesen Vorgang nennt man «méthode champenoise» oder «metodo classico».
<b>Ausbau</b>	24 Monate auf der Hefe
<b>Charakter</b>	Farbe: hellgelb und glanzhell. Bouquet: frisch, blumig, mit dezentem, angenehmen Hefeton. Geschmack: feinherb, fruchtig, voll, erfrischend. Feine, intensive Perlage.
<b>Gastronomie</b>	Sehr geeignet als Apéritif und für Festlichkeiten.
<b>Format</b>	75 cl

Ein trockener, spritziger Schaumwein für ein Tête-à-Tête oder zur Feier eines besonderen Ereignisses. Der junge Wein wird nach dem biologischen Säureabbau sofort in Flaschen gefüllt, wo er eine zweite Gärung durchmacht, wodurch sich die perlende Kohlensäure entwickelt. Es handelt sich hier um die vom Champagner her gut bekannte Methode «metodo classico». Während des eineinhalbjährigen Flaschenaufenthaltes in den Triacca-Kellern entwickelt er Feinheit, Eleganz und eine feine Perlage, welche die Fruchtaromen voll zur Geltung bringt.

Im Gegensatz zur Charmat-Methode (Zweitgärung im Drucktank) ist beim aufwendigen Champagnerverfahren die Flaschengärung zwingend. Schaumweine, die ausserhalb der Champagne wie Champagner hergestellt werden, erkennt man an Etikettentexten wie Méthode traditionnelle, Méthode classique oder – in Italien – Metodo classico.

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**