



Sforzato di Valtellina DOCG

Sforzato San Domenico Triacca

CHF 22.50

 50cl
 15%
 Valtellina
 Nebbiolo
AN 202850-

Vinifikation

Die Trauben werden während der Ernte selektioniert und in gut belüfteten Räumen getrocknet. Die rosinierten Beeren verlieren 30% ihres Wassergehaltes. Entsprechend gering und konzentriert ist die Mostausbeute. Ausbau während 2 Jahren im grossen Holzfass.

Degustationsnotiz Nase

Ausgeprägtes sortentypisches Bouquet mit eleganten Gewürznoten und Anklängen an Sultaninen und Dörripflaumen

Degustationsnotiz Gaumen

Warm, voll und kräftig, weich, rund und anhaltend im Gaumen mit betonten Geschmackseindrücken von Pflaumenkompott und Rosinen

Passt zu

Passt hervorragend zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Wild und würzigem Käse.

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Produzent

Die Fratelli Triacca sind ein Familienunternehmen und haben ihren Firmensitz in Campascio, im schweizerischen Valposchiavo. Ihre Rebberge und Weinkeller liegen im Valtellina auf dem mittelalterlichen Weingut La Gatta. Die Geschichte der Triaccas ist über 110 Jahren alt. Als grosser Produzent von klassischem Wein aus der Valtellina haben sie den Weinbau in dieser kleinen Weinregion entscheidend mitgeprägt.

Region

Die Region Valtellina zeichnet sich durch ein besonders günstiges Klima aus, das perfekte Voraussetzungen für hochwertigen Weinbau schafft. Dabei ist die Region einer der wenigen Orte ausserhalb des Piemonts, wo die Nebbiolo-Traube gedeiht. Ausserdem hat sie die grössten zusammenhängende Terrassenlandschaft Italiens und umfasst mehr als 995 Hektaren Rebfläche, auf der hauptsächlich Nebbiolo angebaut wird. Hinzu kommen einige «Abkömmlinge» des Nebbiolos wie Pignola, Rossola und Prugnola.