



## Triacca Brut

Nato dalle uve giovani di Nebbiolo e Pignola vinificato in bianco, il Triacca Brut è il nostro spumante frizzante perfetto per brindare.

### — MARCHIO

La Gatta

### — TIPOLOGIA

Vino bianco

### — ZONA DI PRODUZIONE

Regione: Lombardia

Provincia: Sondrio

Comuni: Tirano e Bianzone

### — UVAGGIO

Nebbiolo

### — DENOMINAZIONE

VSQ

### — COMPOSIZIONE TERRENO

Argille sabbiose, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazione

### — RESA

700g/m<sup>2</sup>

### — SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Archetto valtellinese

### — VINIFICAZIONE

Il vino giovane, vinificato in bianco da uve rosse Pignola, passa immediatamente dopo la fermentazione malolattica in bottiglia. Prima della chiusura provvisoria con tappo a corona si aggiungono dello zucchero e dei lieviti selezionati. In questo modo il vino acquisisce la tradizionale pressione (visibile sotto forma di bollicine) garantita dall'anidride carbonica prodotto dalla seconda fermentazione avvenuta in bottiglia (metodo classico)

### — AFFINAMENTO

Ottenuto in 24 mesi sui lieviti

### — GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol

### — ACIDITÀ TOTALE

8g/l

### — LONGEVITÀ

4/5 anni

### — NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino limpido; perlage fine e intenso; bouquet fresco, floreale, con note di crosta di pane; sapore secco, fresco e sapido con buon retrogusto aromatico

### — ABBINAMENTI

Compagno ideale di aperitivi e pasto completo

### — TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

### — FORMATO

75cl

