



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/m²

— 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