



Prestigio 2007

Hergestellt aus den Nebbiolo-Trauben der neuen, leicht passivierten Rebstöcke, bei denen der Säuregehalt der Malve reduziert ist und die Beeren spezifische Mikroaromen bilden, ist der Prestigio unser vollmundiger Rotwein, der durch seine weichen Tannine bereichert wird.

— **WEINMARKE**

Triacca

— **TYP**

Rotwein

— **ANBAUGEBIET**

Provinz: Sondrio

Gemeinden: Toglio und Bianzone

— **TRAUBE**

Nebbiolo

— **URSPRUNGSBEZEICHNUNG**

Valtellina Superiore DOCG

— **ZUSAMMENSETZUNG DES BODENS**

Sandiger Ton, wenig Humus und sehr durchlässig. Recht günstige Faktoren für Duft und Konservierung

— **ERTRAG**

50qli/Ha

— **VINIFIKATION**

Vor der Ernte werden die Triebe mit den hängenden Früchten abgeschnitten, und die Trauben werden 25-30 Tage lang im Weinberg getrocknet. Die Temperaturschwankungen haben einen positiven Einfluss auf die Aromakonzentration und das Welken reichert den Wein mit Extrakten an

— **REIFUNG**

12 Monate im Barrique, 6 Monate im Stahl, 6 Monate in der Flasche

— **ALKOHOLGEHALT**

14,5% Vol.

— **GESAMTSÄURE**

5,4g/l

— **RESTZUCKER**

1,0g/l

— **ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG**

Die Nase wird von einem Korb mazerierter Beeren dominiert, elegant und schmeichelnd, lebhaft duftend. Er zeigt eine ausgewogene Finesse und eine warme, reiche Struktur. Weiche, süße Tannine, würzige Frucht und ein Abgang mit berausenden Emotionen

— **FARBE**

Intensives Rubinrot, mit zunehmendem Alter zu Granatrot tendierend

— **PASSEND ZU**

Sein Reichtum und seine Eleganz machen ihn zum idealen Begleiter von edlem Geflügel, ersten Gängen mit Wildsaucen und reichhaltigen, fetten, mittelreifen Käsesorten

— **SERVIERTEMPERATUR**

18°C

— **FORMAT**

75cl

Prämien und Auszeichnungen

— **BIBENDA** 
Fünf Trauben

— **VINIPLUS** 
Vier Rosen
Camune

— **GAMBERO ROSSO** 
Zwei Gläser