

## Triacca Brut

Hergestellt aus jungen Nebbiolo- und Pignola-Trauben, die weiß vinifiziert werden, ist Triacca Brut unser Schaumwein, der sich perfekt zum Anstoßen eignet.

— **WEINMARKE**

La Gatta

— **TYP**

Weißwein

— **ANBAUGEBIET**

Region: Lombardei  
Provinz: Sondrio  
Gemeinden: Tirano und Bianzone

— **TRAUBE**

Nebbiolo und Pignola

— **URSPRUNGSBEZEICHNUNG**

VSQ

— **ZUSAMMENSETZUNG DES BODENS**

Sandige Tonarten, wenig Humus und sehr durchlässig. Günstige Faktoren für Aromen und Konservierung

— **ERTRAG**

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

— **ERZIEHUNGSSYSTEM**

Valtellinischer Bogen

— **VINIFIKATION**

Der junge Wein, der aus roten Pignola-Trauben weiß vinifiziert wird, wird sofort in der Flasche malolaktisch vergoren. Zucker und ausgewählte Hefen werden vor dem zeitweisen Verschluss mit einem Kronkorken hinzugefügt. Auf diese Weise erhält der Wein den traditionellen Druck (sichtbar in Form von Blasen), der durch das Kohlendioxid entsteht, das bei der zweiten Gärung in der Flasche entsteht (klassische Methode)

— **REIFUNG**

24 Monate auf Hefe

— **ALKOHOLGEHALT**

13% Vol.

— **GESAMTSÄURE**

8g/l

— **LAGERFÄHIGKEIT**

4/5 Jahre

— **ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG**

Klare strohgelbe Farbe; feine, intensive Perlage; frisches, blumiges Bouquet mit Anklängen an Brotkruste; trockener, frischer und würziger Geschmack mit gutem aromatischem Abgang

— **FARBE**

Spritziges Weiß

— **PASSEND ZU**

Ideal für Aperitive und komplettes Essen

— **SERVIERTEMPERATUR**

6–8°C

— **FORMAT**

75cl

