Sertola 2017

Hergestellt aus Nebbiolo-Trauben aus unseren Weinbergen, die nach den Grundsätzen des biodynamischen Weinbaus bewirtschaftet werden, ist der Sertola unser Bio-Rotwein, der sich durch eine erlesene und vielfältige Aromatik auszeichnet.

— **WEINMARKE**
Le Traverse

— **TYP**
Rotwein

— **ANBAUGEBIET**
Region: Lombardei
Provinz: Sondrio
Gemeinde: Tirano

— **TRAUBE**
Nebbiolo

— **URSPRUNGSBEZEICHNUNG**
Valtellina Superiore DOCG

— **ZUSAMMENSETZUNG DES BODENS**
Sandiger, granit- und tonhaltiger Boden, wenig Humus, sehr durchlässig

— **ERTRAG**
650g/m^2

— **ERZIEHUNGSSYSTEM**
Guyot

— **VINIFIKATION**
Die Trauben werden bereits im Weinberg ausgelesen. Die Kelterung erfolgt im Keller der Villa di Tirano, die Gärung mit eigenen Hefen in 20 hl Edelstahltanks für ca. 30 Tage

— **REIFUNG**
In kleinen Eichenfässern für 12/14 Monate

— **ALKOHOLGEHALT**
13,5% Vol.

— **GESAMTSÄURE**
6,5g/l

— **RESTZUCKER**
1,0g/l

— **LAGERFÄHIGKEIT**
5 Jahre

— **ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG**
Leuchtendes Rubinrot; die Aromen Früchten mit roten Beeren und des Unterholzes entfalten sich in einem dichten Bouquet; der Körper ist gut strukturiert, reichhaltig, das Tannin fein und gut integriert, die Aromen vielfältig und lang anhaltend

— **FARBE**
Leuchtendes Rubinrot

— **PASSEND ZU**
Ideal für Bresaola, Pasta, Schmor- und Grillgerichte

— **SERVIERTEMPERATUR**
18°C

— **FORMAT**
75cl

TRIACCA
DALLA MIA VIGNA