

“TRIACCA”

Prestigio 2007

Nato dalle uve di Nebbiolo dei nuovi impianti leggermente passiste in vigna, dove l'acidità mallica si riduce e la bacca sintetizza i micro-aromi specifici, il Prestigio è il nostro rosso corposo, arricchito dai suoi tannini morbidi.

— MARCHIO

Triacca

— TIPOLOGIA

Vino rosso

— ZONA DI PRODUZIONE

Provincia: Sondrio
Comuni: Teglio e Bianzone

— UVAGGIO

Nebbiolo

— DENOMINAZIONE

Valtellina Superiore DOCG

— COMPOSIZIONE TERRENO

Argilla sabbiosa, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazione

— RESA

50qli/Ha

— VINIFICAZIONE

Prima della vendemmia i tralci con i frutti pendenti vengono tagliati ed i grappoli rimangono ad appassire per 25-30 giorni in vigna. Gli sbalzi di temperatura hanno una benefica influenza sulla concentrazione aromatica e l'appassimento arricchisce il vino di estratti

— AFFINAMENTO

12 mesi in barrique, 6 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia

— GRADAZIONE ALCOLICA

14.5% vol

— ACIDITÀ TOTALE

5,4g/l

— ZUCCHERO RESIDUO

1,0g/l

— NOTE DEGUSTATIVE

L'olfatto è dominato da un cesto di frutti di bosco macerati, elegante e carezzevole, vivo fragrante. Esprime finezza equilibrio ed evidenza una struttura calda e ricca. Tannini soffici e dolci, frutto sapido e un finale di esaltanti emozioni

— COLORE

Rosso rubino intenso, tendente al granata con l'invecchiamento

— ABBINAMENTI

La ricchezza e l'eleganza che lo contraddistinguono lo rendono ideale per pollame nobile, primi piatti con sughi di selvaggina e per formaggi ricchi, grassi e di media stagionatura

— TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

— FORMATO

75cl

Premi e riconoscimenti

— BIBENDA

Cinque grappoli 

— VINIPLUS

Quattro rose 
Camune

— GAMBERO ROSSO

Due bicchieri 

