Millesassi - Sforzato di Valtellina DOCG - Magnum

Millesassi - Sforzato di Valtellina DOCG - Magnum
Sforzato di Valtellina DOCG

Art-Nr.: 12776
Jahrgang: 2017
Grösse: 150 cl
Glasempfehlung: Rotwein - Nebbiolo
Bewertung: 19/20 BAP
Appellation: Sforzato di Valtellina DOCG
Traubensorten: Nebbiolo
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Serviervorschlag: Vorher öffnen
Ausbau: Barrique
Anbau: IP

75.00 CHF

Das Weingut Pietro Triacca wird von den jetzigen Eigentümern Fabio und Piero Triacca geleitet. Mit Leidenschaft, Talent, Erfahrung stellen sie erstklassige Veltliner her. Die Cantina ist in Madonna di Tirano in der Nähe der Stadt Tirano. Das Weinhaus umfasst 12 Hektaren. Davon sind 10 ha ihr Eigentum. Die Weinberge liegen auf den sonnigen Terrassen des Veltlins – Valtellina in Italien. Die Böden sind steinig und äusserst unwegsam. Die gesunden und kräftigen Weinstöcke bringen den aromatischen und kraftvoll eleganten Nebbiolo hervor. Piero und Fabio Triacca sind Experten auf dem Gebiet des Weinbaus.Die Weinberge werden nach den Kriterien der Integrierten Produktion (IP) bewirtschaftet, mit Rücksicht auf die Region und ihre Menschen und nach dem Motto „Qualität vor Quantität“.

Die Nebbiolo Trauben - im Veltlin auch Chiavennasca genannt – für den Millesassi werden von den Steillagen der Gemeinde Tirano und Teglio ausgewählt.

Die voll ausgereiften Trauben werden im Oktober von Hand gelesen und anschliessend während rund drei Monaten auf Gittern sorgfältig an der Luft getrocknet. Das ist das gleiche Verfahren wie bei einem Amarone. Diese Weine mit getrockneten Traubenbeeren heissen im Veltlin Sforzato – auch Sfurzat genannt.

Die Pressung erfolgt im der Ernte folgenden Jahr mit einer langen Vergärung auf der Maische. Der Millesassi wird während 18 Monaten in Barriques ausgebaut und anschliessend während 6 Monaten in

der Flasche gereift.

Der Millesassi von Pietro Triacca ist ein nobler und eleganter Sforzato. Da zeigen sich wunderbare Aromen von reifen Früchten, Rosinen, Feigen, Leder und Tabak. Am Gaumen konzentriert, dicht und ausgewogen mit guter Struktur und noch etwas jugendlichen Tanninen. Eine absolut köstliche Spezialität und Rarität aus dem Valtellina mit viel Lagerpotenzial. Noch schöner und lagerfähiger in der Magnum - Rarität.

19/20 BAP - jetzt bis 2030.

© 2025 Bona aestimare AG | Paradiesli 4
8842 Unteriberg SZ | +41 44 687 18 84 | info@bona-aestimare.ch