

Riserva Valtellina Superiore DOCG



Riserva Valtellina Superiore DOCG
Valtellina Superiore DOCG

Art-Nr.: 12772

Jahrgang: 2018

Grösse: 75 cl

Bewertung: 17.5-18/20 BAP

Ausbau: Barrique - Holzfass

Glasempfehlung: Rotwein - Nebbiolo

Serviervorschlag: Vorher öffnen

Traubensorten: Nebbiolo

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Appellation: Valtellina Superiore DOCG

Anbau: IP

18.50 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 Weinhause umfasst 12 Hektaren. Davon sind 10 ha ihr Eigentum. Die Weinberge liegen auf den sonnigen Terrassen des Veltins – 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“.

Für die Riserva Pietro Triacca werden die voll ausgereiften Nebbiolo Trauben - im Veltlin auch Chiavennasca genannt - von den Steillagen der Gemeinde Tirano und Teglio selektioniert. Der Valtellina Superiore wird zuerst während 12 Monaten in Barriques ausgebaut. Anschliessend wird die Riserva während 18 Monaten im grossen Holzfass verfeinert und reift weitere 12 Monate in der Flasche.

Während dieser Zeit machen die Aromastoffe eine wunderschöne Wandlung durch. Säure und Tannin werden abgebaut und vermählen sich mit der schönen Nebbiolo Frucht. Die Valtellina Riserva gefällt durch seine Ausgewogenheit und Eleganz mit einem langen Abgang und nur 13° Volumen. Dieser hochwertige Rotwein kann bis zu zehn Jahre gelagert werden.

17.5-18/20 BAP - jetzt bis 2028

