



coltiviamo sogni



## LA MOSSA

### Valtellina Superiore DOCG

*Zona di produzione:* Valtellina, Tressenda di Teglio, vigneto La Perla

*Vitigno:* Nebbiolo

*Grado alcolico:* 13% vol.

*Sistema d'allevamento:* doppio Guyot su sistema Triacca

*Raccolta:* manuale in cassette da 10-12 kg

*Vinificazione:* dopo la pigia-diraspatura il mostro viene raffreddato a 5-7°C durante alcuni giorni e successivamente portato a 24°C e avviato alla fermentazione a temperatura controllata. Macerazione sulle bucce per circa 20 giorni. Dopo la fermentazione malolattica il vino matura in botti di rovere non tostate.

*Affinamento in botte:* 24 mesi in botti di rovere da 10 e 20 hl

*Affinamento in bottiglia:* 12 mesi

*Bottiglie prodotte:* 11'000

---

La Perla di Marco Triacca  
Via Valgella 29b  
I-23036 Tressenda di Teglio (SO)  
+39 346 287 88 94

info@vini-laperla.com  
www.vini-laperla.com

La Perla di Marco Triacca  
Zalende 166  
CH-7748 Campascio (GR)  
+41 79 439 66 22