



coltiviamo sogni



RISERVA ELISA

Valtellina Superiore DOCG

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

Vitigno: Nebbiolo

Grado alcolico: 13,5 % vol.

Sistema d'allevamento: doppio Guyot su sistema Triacca

Raccolta: manuale in cassette da 10-12 kg; vendemmia tardiva, 3 settimane dopo la vendemmia normale.

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: 36 mesi in botti di rovere da 5,5 hl e 10 hl

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

Bottiglie prodotte: 3000

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