



coltiviamo sogni



LA MOSSA

Valtellina Superiore DOCG

Anbaugebiet: Veltlin, Tressenda di Teglio, Weingut La Perla

Rebsorte: Nebbiolo

Alkoholgehalt: 13% vol.

Erziehungssystem: Guyot doppelt nach System Triacca

Weinlese: von Hand, in Kisten zu 10-12 kg

Vinifikation: Nach dem Abbeeren und Quetschen der Trauben wird die Maische für einige Tage auf 5-7°C heruntergekühlt, anschliessend auf 24°C erwärmt und zur Gärung bei kontrollierter Temperatur gebracht. Die Maischegärung dauert etwa 20 Tage. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein in nicht gerösteten Eichenfässern.

Ausbau im Fass: 24 Monate in 10 und 20 hl grossen Eichenfässern

Ausbau in der Flasche: 12 Monate

Produzierte Flaschen: 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