



coltiviamo sogni



## QUATTRO SOLI

### Sforzato di Valtellina DOCG

*Anbaugebiet:* Veltlin, Tressenda di Teglio, Weingut La Perla

*Rebsorte:* Nebbiolo

*Alkoholgehalt:* 14,5% vol.

*Erziehungssystem:* Guyot doppelt nach System Triacca

*Weinlese:* von Hand, in Kisten zu 4.5-5 kg (eine Traubenschicht pro Kiste)

*Trocknung:* Die Weintrauben trocknen etwa drei Monate in gut belüfteten Räumen bis sie bis zu 30% Wasser verlieren; dadurch wird eine Konzentration aller anderen Inhaltsstoffe erreicht.

*Vinifikation:* Nach dem Abbeeren und Quetschen erfolgt eine zunächst eine kurze Kaltvergärung. Dann wird die Maische auf 24°C erwärmt und zur Gärung bei kontrollierter Temperatur gebracht. Die Maischegärung dauert etwa 30 Tage. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein in nicht gerösteten Eichenfässern.

*Ausbau im Fass:* 24 Monate in 5,5 und 10 hl grossen Eichenfässern

*Ausbau in der Flasche:* 12 Monate

*Produzierte Flaschen:* 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