



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: 36 Monate in 5,5 und 10 hl grossen Eichenfässern

Ausbau in der Flasche: 12 Monate

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