








Valtellina Superiore DOCG

Triacca Casa la Gatta 2017

CHF 10.90

-  75cl
-  13%
-  Valtellina
-  Nebbiolo
-  Robert Parker: 92
- AN** 9420717

Produzent

Das Weingut La Gatta - Familie Triacca: In seiner 500-jährigen Geschichte hat der frühere Pilgerort manche Besitzer gesehen: den Dominikanerorden, die namensgebende Adelsfamilie De Gatti aus dem Comasco, die Winzerfamilie Mascioni aus dem Puschlav.

Die in den 50er Jahren ins Engadin eingewanderte Familie Triacca haben den Bezug zu ihrer Italienischen Heimat nie verloren. So kommt es, dass die traditionsreiche Weinfamilie auch in der Toskana, im Herzen von Chianti und Montepulciano Ländereien besitzt. Bereits in vierter Generation wird nun heute das Unternehmen von Luca und Giovanni Triacca geführt.

Seit 1969 gehört La Gatta der Familie Triacca. Sie hat daraus so etwas wie einen Wallfahrtsort für Weinliebhaber gemacht. Eine Besichtigung ist sehenswert.

Neu ist das Weindegustations-Konzept und die Möglichkeit, dem kleinen Appetit etwas aus heimischer Produktion zu gönnen. Der Produktionskeller befindet sich bei Villa di Tirano, nur etwa 5 km von La Gatta entfernt. Unter der technischen Leitung von Luca Triacca sind dort 25 Mitarbeiter beschäftigt.

Region

Die Region Valtellina zeichnet sich durch ein besonders günstiges Klima aus, das perfekte Voraussetzungen für hochwertigen Weinbau schafft. Dabei ist die Region einer der wenigen Orte ausserhalb des Piemonts, wo die Nebbiolo-Traube gedeiht. Ausserdem hat sie die grössten zusammenhängende Terrassenlandschaft Italiens und umfasst mehr als 995 Hektare Rebfläche, auf der hauptsächlich Nebbiolo angebaut wird. Hinzu kommen einige «Abkömmlinge» des Nebbiolos wie Pignola, Rossola und Prugnola.

Herstellung

Die Trauben werden bei kontrollierten Temperaturen für 12 bis 15 Tage vergoren, um ein Maximum an Blume und Geschmeidigkeit zu gewinnen. Der Ausbau erstreckt sich über zwei Jahre im grossen Holzfass aus slowenischer Eiche.

Degustationsnotiz

Intensives, frisches Bouquet, geprägt von feinen Himbeernoten. Robust bei mittlerer Kraft, mit rassigem Säuregerüst, rustikal und typisch in seiner Art.

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

Geniessen zu

Kräftigen, dunklen Fleischgerichten vom Rind, Lamm, Hirsch, auch zu Pilzgerichten und Trüffel.