




Valtellina DOCG

Triacca Giovanni Segantini Spezialedition 2016

CHF 18.00

-  75cl
-  13%
-  Valtellina
-  Nebbiolo
- AN** 9443716

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

Der Prestigio stammt von den am Stock leicht eingetrockneten Trauben und wird im grossen Holzfass für ca. 12 - 14 Monate ausgebaut.

Degustationsnotiz

Noten von Dörrobst, getrockneten Zwetschgen, etwas Pflaume und Brombeere. Würzig, kräftig, mit gut eingebundenem Holz und ausgestattet mit griffigen Tanninen sowie einer erfrischenden Säure und einem langen Abgang.

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

Geniessen zu

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