



Alpi Retiche IGT

Triacca Foglia al Vento 2022

CHF 10.90

 75cl
 13%
 Valtellina
 Nebbiolo
AN 9410722

Degustationsnotiz

Feiner Duft nach roten Früchten wie Himbeere und Kirsche. Ein erfrischender, fruchtiger Wein mit gutem Säuregerüst.

Herstellung

24 Std. Maischestandzeit zur Farbgebung, gerade genug um ein Hauch von Tanninen in den Wein zu geben.

Trinkreife

Jahrgang + 2 Jahre

Geniessen zu

Leichten Mahlzeiten, Panzanella, Lachs mit Toast, Panini, mariniertem Gemüse, Apéro, asiatische Gerichte

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.