ACQUISTATO IL .....

"Del Frate" Alpi Retiche IGT 2025 2025



Denso, soave e di grande spessore

Del Frate è un vino bianco prodotto da uve Sauvignon Blanc, provenienti dai vigneti di famiglia nei comuni di Teglio e Bianzone. Classificato come Alpi Retiche IGT, le uve con cui viene prodotto sono raccolte e conservate per alcuni giorni in ambiente fresco per esaltarne la ricchezza aromatica. Dopo la pigiatura il mosto viene mantenuto per alcuni giorni a una temperatura di 5°C a decantare, per passare poi per metà in piccoli fusti di rovere e per metà in acciaio per la fase di fermentazione. Il vino, poi, rimane sui lieviti fino a marzo, quindi viene travasato e imbottigliato. Il Del Frate ha un colore giallo oro intenso. Il suo bouquet ricorda i peperoni, le albicocche e i frutti tropicali, perfettamente integrati nel legno. Al palato risulta denso, soave e di grande spessore. Sorprende piacevolmente per la sua persistenza. Come tutti i vini bianchi vigorosi, il Del Frate accompagna bene antipasti, risotti e formaggi di media stagionatura.

Azienda storica a conduzione familiare, Triacca ha sede a Campascio, in Valposchiavo, in Svizzera. I vigneti, e "le" cantine, però, si trovano in Italia. In particolare La Gatta in Valtellina, La Madonnina nel Chianti Classico, Santavenere a Montepulciano. Vitivinicoltori dal 1897, i vini targati Triacca ottengono regolarmente ottimi punteggi nelle più rinomate guide enologiche. Oggi la gestione dell'azienda è nelle mani dei fratelli Giovanni e Luca, esponenti della quarta generazione. Luca è enologo e responsabile della produzione vinicola. Giovanni dirige la casa madre. Con loro, lo zio Rino, la "vecchia guardia", che accoglie ancora i visitatori a La Gatta con la sua nota amabilità e passione.

La Vigna

Terreno	Argilla sabbiosa, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazione
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	600 g/m2

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Lombardia
Uve	Sauvignon Blanc 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2/3 anni
Abbinamento	Antipasti, Menù di carne
Vinificazione	Dopo la raccolta le uve vengono stivate per 12 ore in ambiente fresco per esaltarne la ricchezza aromatica. Dopo una macerazione sulle bucce di 12 ore e una pressatura soffice (0.5 atm), il mosto fermenta per 12-15 gg a una temperatura controllata di 17 gradi.
Sensazioni	Colore giallo oro intenso, bouquet invitante che ricorda i peperoni, le albicocche e i frutti tropicali, perfettamente integrati con l'alcol e l'acidità. Al palato risulta denso, soave e di grande spessore. Sorprende per la sua brillantezza e persistenza

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821