



ACQUISTATO IL

Grumello Valtellina Superiore DOCG 2019

2019

Asciutto e vellutato



Svinando

Valtellina Superiore DOCG, questo interessante vino prodotto da Triacca è figlio della cantina lombarda. La sottozona del Grumello, tra i comuni di Sondrio e Montagna, conta un'estensione vitata di circa 78 ettari. Il suo nome deriva dal Castello di Grumello, fortezza del XIII secolo che domina la vallata. Tra i Valtellina, il Grumello presenta generalmente una beva più semplice e si presta anche a essere bevuto più giovane rispetto al Nebbiolo (Chiavennasca) proveniente da altre zone. Ciò non toglie, però, che si tratti di un vino dotato di un buon potenziale di affinamento. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino di media intensità tendente al granata. Il profumo è sottile e intenso, con sfumature che ricordano la mandorla. In bocca, invece, è asciutto e vellutato. Ricco di fragranze, leggermente tannico, sapido e armonico. Accompagna idealmente arrosti e formaggi giovani.

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	Argille sabbiose, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazioni
Esposizione	Sud
Allevamento	Archetto valtellinese
Densità imp.	650 g/m2
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo DOCG
Provenienza	Lombardia
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 4/5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 12-15 gg in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 27°C
Sensazioni	Rosso rubino tendente al granata, al naso sottile e intenso, con sfumature che ricordano la mandorla, leggermente tannico, sapido e aromatico

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821