



www.cavegevin.ch

Sassella Reserva 2018 *Valtellina Superiore*

Fratelli Triacca Italien Veltlin



Weinbeschrieb

Seit nun mehr als 125 Jahren sind die Fratelli Triacca im Weinanbau tätig. In verschiedenen Regionen von Italien sind die Gebrüder Triacca anzutreffen. Man findet sie in der Toscana, in der Lombardai und in Montepuciano.

Das Weingut „La Gatta“ befindet sich im schönen Veltlin und umfasst rund 800 Hektaren, die allesamt in den Steilhängen der Rätischen Alpen liegen. Angebaut werden hauptsächlich die Nebbiolotraube und zu kleinen Prozenten auch die Reben Pignola, Sauvignon Blanc und Moscato Rosa.

Der Sassella Reserva ist ein sortenreiner Nebbiolo, der 24 Monate in grossen und kleinen Eichenfässern gelagert wird.

Ein betörendes Kirschrot. In der Nase komplexe Noten von Gewürzen und kleinbeerigen Früchten wie Himbeere. Ebenso dominieren blumige Akzente wie Veilchen und Hagenbutte. Im Gaumen begegnet uns der Nebbiolo trocken, nobel und kräftig. Haselnuss und getrocknete Zwetschge finden sich im Abgang.

Bei uns erhältlich für CHF 18.50 inkl. MwSt.



100% Nebbiolo

Wissenswertes

Für diese Riserva werden die reifsten Trauben aus den besten Lagen ausgewählt und sorgfältig gekeltert. Oft werden diese Trauben auch später gelesen als das restliche Traubengut. Somit erhalten sie mehr Zugang zu Sonne und Reifung. Das Risiko durch Verluste steigert sich mit jedem Tag, da die Traube länger am Stock ist. Die damit behafteten Auswirkungen sind aber so enorm, dass mit einem Teil der Ernte gerne darauf eingegangen wird.

Durch die lange Fasslagerung – im Veltlin bis zu drei Jahren – werden die Säure und die Tannine abgebaut und vermählen sich angenehm schön und ausbalanciert.

Gebiet



Das Veltlin oder auch Valtellina wie es die Italiener nennen, ist Teil der italienischen Region Lombardai, speziell der Provinz Sondrio. Es grenzt nördlich an die Schweiz und wartet mit einer sehr imposanten mittelalterlichen Kriegsgeschichte auf. Darin verwickelt sind unter anderem auch die Bündner Herrschaften. Lesen Sie es selber und geniessen Sie dazu ein Glas Sassella Riserva 2018.

