



LA MOSSA

Valtellina Superiore DOCG



Zona di produzione: Valtellina, Tresenda di Teglio, vigneto La Perla

Vitigno: Nebbiolo

Grado alcolico: 13% vol.

Sistema d'allevamento: doppio Guyot su sistema Triacca

Raccolta: manuale in cassette da 10-12 kg

Vinificazione: dopo la pigia-diraspatura il mosto viene raffreddato a 5-7°C durante alcuni giorni e successivamente portato a 24°C e avviato alla fermentazione a temperatura controllata. Macerazione sulle bucce per circa 20 giorni. Dopo la fermentazione malolattica il vino matura in botti di rovere non tostate.

Affinamento in botte: 20 mesi in botti di rovere da 10 e 20 hl

Affinamento in bottiglia: 6-8 mesi

Bottiglie prodotte: 8000

La Perla di Marco Triacca
Via Valgella 29b
I-23036 Tresenda di Teglio (SO)
+39 346 287 88 94

info@vini-laperla.com
www.vini-laperla.com

La Perla di Marco Triacca
Zalende 166
CH-7748 Campascio (GR)
+41 79 439 66 22