



coltiviamo sogni



## EXTRA BRUT LA PERLA

### Alpi Retiche IGT Spumante Metodo Classico

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

*Vitigno:* Pignola valtellinese, uva autoctona valtellinese a bacca rossa

*Grado alcolico:* 12,5% vol.

*Dosaggio zucchero:* 2 - 3 g/l nella liqueur d'expédition

*Raccolta:* manuale in casse da 10-12 kg

*Vinificazione:* l'uva raccolta viene pigiata e diraspata. Il mosto ottenuto mediante pressatura soffice viene immediatamente raffreddato a 0-2°C. Al mosto viene iniettata giornalmente dell'aria per un periodo di ca. 10 giorni. Questa tecnica, chiamata tecnica dell'iperossidazione, consente di ossidare "prima - nel mosto" tutte le sostanze che potrebbero ossidarsi "dopo - nel vino", garantendo più longevità al vino. Dopo decantazione statica a freddo, il mosto viene avviato alla fermentazione alcolica a temperatura controllata a 15/16°C. Dopo fermentazione malolattica e stabilizzazione a freddo, segue presa di spuma e rifermentazione in bottiglia.

*Affinamento:* 24 mesi sui lieviti

*Contiene solfiti*



coltiviamo sogni



## LA MOSSA

### Valtellina Superiore DOCG

*Zona di produzione:* Valtellina, Tresenda di Toglio, vigneto La Perla

*Vitigno:* Nebbiolo

*Grado alcolico:* 12,5 – 13,5% vol.

*Sistema d'allevamento:* doppio Guyot su sistema Triacca

*Raccolta:* manuale in cassette da 10-12 kg

*Vinificazione:* dopo la pigia-diraspatura il mostro 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:* 36 mesi in botti di rovere da 5, 10 e 20 hl

*Affinamento in bottiglia:* 18-24 mesi

*Contiene solfiti*



coltiviamo sogni



## **RISERVA ELISA**

### **Valtellina Superiore DOCG**

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

*Vitigno:* Nebbiolo

*Grado alcolico:* 13,5 – 14,5 % vol.

*Sistema d'allevamento:* doppio Guyot su sistema Triacca

*Raccolta:* manuale in cassette da 10-12 kg; vendemmia tardiva, 2-3 settimane dopo la vendemmia normale, con taglio del capo a frutto.

*Vinificazione:* dopo la pigia-diraspatura il mostro 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:* 48 mesi in botti di rovere da 5, 10 e 20 hl

*Affinamento minimo in bottiglia:* 18 mesi

*Contiene solfiti*



coltiviamo sogni

## QUATTRO SOLI

### Sforzato di Valtellina DOCG



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

*Vitigno:* Nebbiolo

*Grado alcolico:* 14,5 – 15,5 % vol.

*Sistema d'allevamento:* doppio Guyot su sistema Triacca

*Raccolta:* manuale in cassette da 4.5-5 kg (uno strato di uva per cassa)

*Appassimento:* le uve vengono lasciate appassire in fruttajo ben areato per circa 3 mesi, perdendo fino al 30% di acqua, concentrando quindi tutte le altre componenti.

*Vinificazione:* dopo la pigia-diraspatura e breve periodo pre-fermentativo a freddo, il mostro viene portato a 24°C e avviato alla fermentazione a temperatura controllata. Macerazione sulle bucce per circa 30 giorni. Dopo la fermentazione malolattica il vino matura in botti di rovere non tostate.

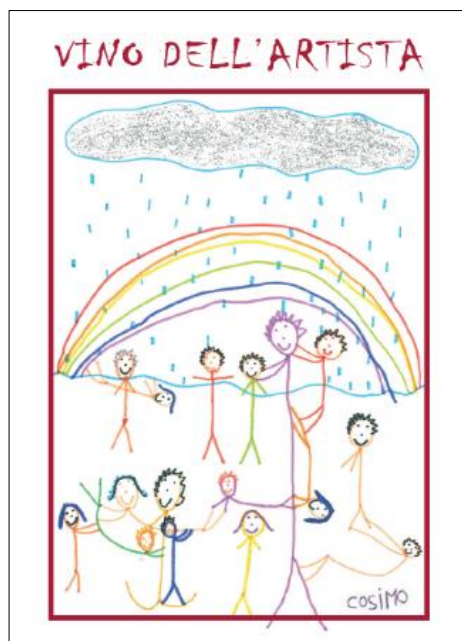
*Affinamento in botte:* 36 mesi in botti di rovere da 5,5 hl e 10 hl

*Affinamento minimo in bottiglia:* 18 mesi

*Contiene solfiti*

# VINO DELL'ARTISTA

## Alpi Retiche IGT Rosso



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

*Vitigno:* Nebbiolo (85%), Pignola (15%)

*Grado alcolico:* 13,5 - 14 % vol.

*Sistema d'allevamento:* doppio Guyot su sistema Triacca

*Raccolta:* manuale in cassette da 12 kg.

*Vinificazione:* dopo la pigia-diraspatura e breve periodo pre-fermentativo a freddo, il mostro viene portato a 24°C e avviato alla fermentazione a temperatura controllata. Macerazione sulle bucce per circa 10 giorni. Dopo la fermentazione malolattica il vino matura almeno 18 mesi in serbatoi di acciaio inox.

*Contiene solfiti*

L'etichetta di questo vino è stata disegnata da Cosimo, un bambino con autismo.

Per ogni bottiglia acquistata verranno devoluti Fr. 5.- a "Protemp", un'associazione che si occupa e dà sostegno a famiglie con disabilità.

[www.protemp.ch](http://www.protemp.ch)