



coltiviamo sogni

LA MOSSA

Valtellina Superiore DOCG



Anbaugebiet: Veltlin, Tressenda di Toglio, Weingut La Perla

Rebsorte: Nebbiolo

Alkoholgehalt: 12,5 – 13,5 % vol.

Erziehungssystem: Guyot doppelt nach System Triacca

Weinlese: von Hand, in Kisten zu 10-12 kg

Vinifikation: Nach dem Abbeeren und Quetschen der Trauben wird die Maische für einige Tage auf 5-7°C heruntergekühlt, anschliessend auf 24°C erwärmt und zur Gärung bei kontrollierter Temperatur gebracht. Die Maischegärung dauert etwa 20 Tage. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein in nicht gerösteten Eichenfässern.

Ausbau im Fass: 36 Monate in 10 und 20 hl grossen Eichenfässern

Ausbau in der Flasche: 18-24 Monate