



coltiviamo sogni

## **RISERVA ELISA**

### **Valtellina Superiore DOCG**



*Anbaugebiet:* Veltlin, Tresenda di Toglio, Weingut La Perla

*Rebsorte:* Nebbiolo

*Alkoholgehalt:* 13,5 – 14,5 % vol.

*Erziehungssystem:* Guyot doppelt nach System Triacca

*Weinlese:* von Hand, in Kisten zu 10-12 kg; Spätlese, 3 Wochen nach der normalen Weinlese.

*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:* 48 Monate in 5,5 und 10 hl grossen Eichenfässern

*Ausbau in der Flasche:* 18-24 Monate