



coltiviamo sogni



EXTRA BRUT LA PERLA

Alpi Retiche IGT Spumante Metodo Classico

Anbauebiet: Veltlin, Tressenda di Teglio, Weingut La Perla

Rebsorte: Pignola valtellinese, einheimische rote Rebe

Alkoholgehalt: 12,5% vol.

Restsüsse: 2-3 g/l

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

Vinifikation: Das Lesegut wird abgebeert und gequetscht. Der durch sanfte Pressung erhaltene Most wird sofort auf 0-2°C heruntergekühlt. Ihm wird für etwa zehn Tage täglich Luft zugeführt. Durch dieses, Hyperoxidation genannte Verfahren oxidieren vorzeitig alle Stoffe, die ansonsten später oxidieren würden, was dem Wein eine längere Haltbarkeit verleiht. Nach der statischen Kaltdekantierung wird der Most zur alkoholischen Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von a 15/16°C gebracht. Im Anschluss an die malolaktische Gärung und die Kaltstabilisierung erfolgt bei der Gärung in der Flasche die Schaumbildung.

Ausbau: 24 Monate auf Hefe

Enthält Sulfite



coltiviamo sogni

LA MOSSA

Valtellina Superiore DOCG



Anbaugebiet: Veltlin, Tresenda 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

Enthält Sulfite



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

Enthält Sulfite



coltiviamo sogni



QUATTRO SOLI

Sforzato di Valtellina DOCG

Anbauggebiet: Veltlin, Tressenda di Teglio, Weingut La Perla

Rebsorte: Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,5 – 15,5 % vol.

Erziehungssystem: Guyot doppelt nach System Triacca

Weinlese: von Hand, in Kisten zu 4.5-5 kg (eine Traubenschicht pro Kiste)

Trocknung: Die Weintrauben trocknen etwa drei Monate in gut belüfteten Räumen bis sie bis zu 30% Wasser verlieren; dadurch wird eine Konzentration aller anderen Inhaltsstoffe erreicht.

Vinifikation: Nach dem Abbeeren und Quetschen erfolgt eine zunächst eine kurze Kaltvergärung. Dann wird die Maische auf 24°C erwärmt und zur Gärung bei kontrollierter Temperatur gebracht. Die Maischegärung dauert etwa 30 Tage. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein in nicht gerösteten Eichenfässern.

Ausbau im Fass: 36 Monate in 5,5 und 10 hl grossen Eichenfässern

Ausbau in der Flasche: 18-24 Monate

Enthält Sulfite

VINO DELL'ARTISTA

Alpi Retiche IGT Rosso

Anbaugbiet: Veltlin, Tressenda di Teglio, Weingut La Perla

Rebsorte: Nebbiolo (85%), Pignola (15%)

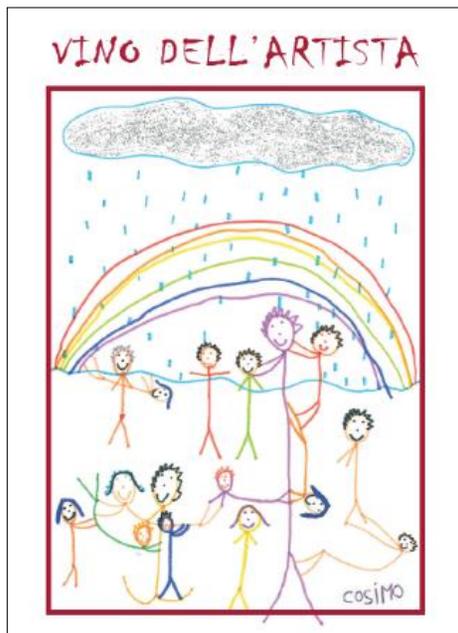
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.

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 10 Tage. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein in Inox-Behälter.

Enthält Sulfite



Das Etikett wurde von Cosimo, einem Jungen mit Autismus, gemalt.

Für jede verkaufte Flasche werden Fr. 5.- an "Protemp", einen Verein, der Familien mit behinderten Kindern entlastet, gespendet.

www.protemp.ch