



coltiviamo sogni



## **EXTRA BRUT LA PERLA**

### **Alpi Retiche IGT Spumante Metodo Classico**

*Anbauebiet:* Veltlin, Tressenda di Toglio, 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 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, 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

*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, Tresenda 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

Anbauebiet: Veltlin, Tresenda di Teglio, Weingut La Perla

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

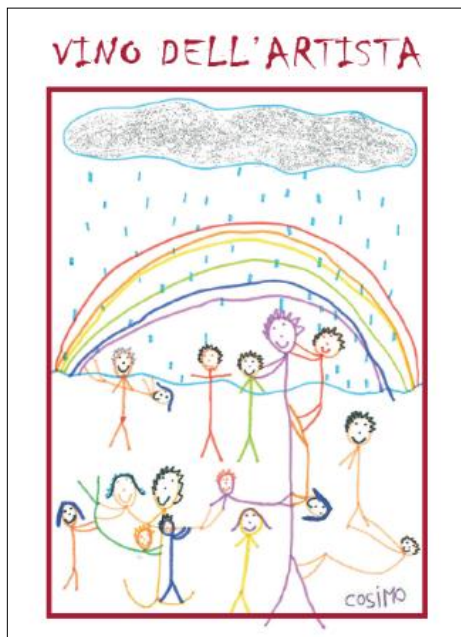
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.

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