La Perla
MARCO TRIACCA

L'Azienda vinicola LA PERLA di MARCO TRIACCA, nasce nel 2009.
Con base a Valgella – Tresenda di Teglio, uno dei cuori della famosa costa terrazzata coltivata a vigneto della Valtellina, avvia la sua produzione vinicola nel 2009, partendo con 1.5 ha di vigna. La varietà coltivata è il Nebbiolo.
Ad oggi l'azienda ha raddoppiato la sua potenzialità produttiva, potendo disporre di 3.3 ha di vigna.

La tenuta LA PERLA coltiva il primo vigneto in Valtellina che ha adottato interamente su tutta la superficie produttiva, fin dai primi anni '80, la sistemazione dei filari "a girapoggio, che hanno permesso una parziale meccanizzazione delle varie fasi colturali del vigneto stesso, con significativi vantaggi qualitativi e gestionali.
A questa soluzione tecnica LA PERLA affianca oggi un'altra soluzione innovativa con l'impianto in vigna dei "nuovi pali" Bertolussi-Triacca per adattare maggiormente il sistema d'allevamento alle esigenze qualitative del territorio terrazzato.

Questa soluzione permette all'Azienda La Perla di sviluppare un sistema di allevamento della vite che consente di esporre al sole la massima superficie fogliare della pianta, lasciando i grappoli completamente liberi, riuscendo così a contenere al minimo gli interventi manuali.
Obiettivi dell'Azienda sono pertanto un costante miglioramento del livello qualitativo delle uve, la riduzione dei costi di produzione, grazie all'introduzione graduale di una parziale meccanizzazione, lo sviluppo di un sistema di allevamento della vite che garantisca la massima esposizione al sole della superficie fogliare. A tutto ciò si aggiunge un costante lavoro di aggiornamento delle operazioni di vinificazione applicato alle nuove tecnologie di cantina.

La Perla
MARCO TRIACCA

LA MOSSA 2009

Valtellina Superiore DOCG

Vitigno: Nebbiolo
Contenuto alcolico: 13% vol.
Raccolta e vinificazione: le uve vengono raccolte in cassette e vinificate in
serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.
Affinamento: 20 mesi in botti di rovere da 10 e 20 hl
Bottiglie prodotte: 8000

Il colore è di un bel rosso rubino brillante e s'identifica decisamente nella tipicità dei Nebbiolo di Valtellina. Eccellente limpidezza. Ottime sia la tonalità che l'intensità.
Il vino si presenta all'olfatto con assoluta freschezza, si è colti da una buona intensità, si sente una bella frutta. Agitando il bicchiere convince la piena armonia dei sentori presenti che, seppure non ampissimi, sono decisamente piacevoli e invitanti.
All'assaggio troviamo riscontro con quanto già percepito al naso. Il vino è di buona intensità e buon corpo. Affascina la finezza e l'eleganza che rendono il vino davvero invitante alla beva. Sono presenti tannini che al momento non rendono il vino completamente armonico, ma che comunque convincono nell'essere in presenza di un vino che ha davanti a se una bella longevità. Ottimo bilanciamento dell'acidità con i restanti sentori. Il vino ha una persistenza davvero eccezionale e gratifica il palato con un retrogusto invitante ad ulteriore assaggio. Vino di gran piacevolezza.
(***commento di un gruppo di degustatori)***

www.vini-laperla.com

I nostri vini sono distribuiti per la Provincia di Sondrio da:
Gruppo Meregalli – www.meregalli.com

La Perla
MARCO TRIACCA

QUATTRO SOLI 2009

Sforzato di Valtellina DOCG

Vitigno: Nebbiolo
Contenuto alcolico: 14.5% vol.
Raccolta e vinificazione: le uve vengono raccolte in cassette e lasciate
appassire in un locale ben areato per circa 3 mesi.
Vinificazione in serbatoi di acciaio inox
a temperatura controllata.
Affinamento: 20 mesi in botti di rovere da 7 e 10 hl
Bottiglie prodotte: 2000

Colore veramente eccezionale: eccellente la limpidezza, così come la sua tonalità. Ottima anche l'intensità. Il rosso rubino intenso di questo vino affascina e lo presenta in tutta la sua giovinezza e complessità. Accostando il bicchiere al naso si è colti immediatamente da un'effusione ben armonizzata fra sentori di frutta (ciliegia, marasca, prugna fresca) e profumi davvero invitanti, quali la viola e bouquet di spezie piacevolmente stuzzicanti. Ottima è la sua franchezza, l'intensità e la sua armonia.
Profumo decisamente molto elegante. Il vino affascina nella sua "freschezza complessa". Si sente bene la frutta, ma la stessa è accompagnata da interessanti note speziate che fanno capire di essere davanti ad un vino giovane, ma nello stesso tempo ben strutturato e ricco di complessità. All'assaggio il vino trova pienissimo riscontro con quanto già percepito al naso. Ritroviamo la bella frutta fresca (dalla prugna fresca alla marasca), accompagnata dai sentori speziati ben in armonia fra loro. Il vino è di ottimo corpo con una notevole intensità. La sua struttura ricca e complessa gli permette di avere quei giusti tannini, per nulla fastidiosi, in grado di conferirgli sia una degna longevità che un'idonea capacità di essere vino di ottimo accostamento con una piacevole pietanza. E' questo un vino di piacevolissima beva. Di lunghissima persistenza, tale vino lascia la bocca pienamente soddisfatta.
(***commento di un gruppo di degustatori)***

www.vini-laperla.com

I nostri vini sono distribuiti per la Provincia di Sondrio da:
Gruppo Meregalli – www.meregalli.com