

CASA VINICOLA TRIACCA

Costruita nel lontano '500 quale Convento Domenicano è stata per anni la residenza della nobile famiglia de Gatti, dalla quale deriva il nome e, successivamente proprietà della famiglia Mascioni. Dal 1969 la Tenuta La Gatta appartiene alla famiglia Triacca che l'ha trasformata in una meta prediletta per molti amanti dei vini di Valtellina.

Impossibile perdersi la visita della Gatta!

Vi lavorano una ventina di collaboratori sotto la direzione tecnica di Luca Triacca.

La nostra produzione di vino in Valtellina

Superficie vitata	40 ettari
di cui:	13 ha La Gatta, 10 ha Valgella, 9 ha Sassella, 8 ha Tirano
• Nebbiolo	90%
• Pignola	6%
• Sauvignon blanc	3%
• Moscato Rosa	1%
Altitudine dei vigneti	tra 300 e 500 m s.l.m.
Capacità della cantina	3'000 hl serbatori di vinificazione 7'000 hl botti di legno 5'000 hl stoccaggio
Produzione annua	3'500 hl



La Tenuta La Gatta

Il territorio di produzione del Valtellina Superiore a Denominazione di Origine Controllata (DOC/DOCG) comprende circa 800 ettari situati sul versante retico della Valtellina. Su tutti i vitigni coltivati domina il Nebbiolo. Con un raccolto medio di 600 g/m² si producono annualmente 4.5 milioni di bottiglie. Circa un ottavo della produzione è venduto in Svizzera.



Terrazzamento orizzontale, opera pionieristica dell'azienda Triacca

SASSELLA 2016

Denominazione di origine Valtellina Superiore DOCG

Zona di produzione Regione: Lombardia / **Provincia:** Sondrio / **Comune:** Sondrio

Uvaggio Nebbiolo **Sistema di allevamento** Archetto valtellinese

Composizione terreno Argilla sabbiosa, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazione.



Contenuto alcolico 12.5% vol

Acidità totale 5.4 g/l

Zucchero residuo 1.0 g/l

Temperatura di servizio 14-16°C

Longevità 4/5 anni

Vinificazione Macerazione sulle bucce per 12-15 gg in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 27°C. Affinamento 12 mesi in botte di rovere

Note degustative Rosso rubino tendente al granata; caratteristici sentori di piccoli frutti come il lampone, ma anche di viola e rosa canina; al palato asciutto, austero, giustamente tannico, robusto, con tipici sentori di nocciola e prugne secche.

Accostamenti Ottimo con la bresaola, primi piatti (Pizzoccheri), carni bianche e formaggi giovani.

La zona del Sassella, degna di particolare interesse, è ripidissima, ben ventilata e molto soleggiata. I minuscoli appezza men ti vitati sono letteralmente strappati alla roccia. Passeggiando tra queste terrazze si ha la netta sensazione di trovarsi in un ambiente del tutto particolare, quasi magico; solo così si può capire la sua denominazione. Il caldo incamerato dalla roccia durante la giornata viene ceduto al tramonto ai grappoli circostanti, che grazie a questo producono un vino ricco e strutturato. Il profumo è caratteristico con sentori di lampone, di piccoli frutti, ma anche di viola e di rosa canina; il sapore è asciutto, vellutato, robusto con possibile vena di nocciola, con fondo di liquirizia e di prugne secche.

Inferno

Denominazione di origine Valtellina Superiore DOCG

Zona di produzione Regione: Lombardia / Provincia: Sondrio / Comune: Poggiridenti

Uvaggio Nebbiolo

Sistema di allevamento Archetto valtellino

Composizione terreno Argille sabbiose, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazioni.



Contenuto alcolico 13% vol

Acidità totale 5.6 g/l

Zucchero residuo 1.0 g/l

Temperatura di servizio 15–17°C

Longevità 4/5 anni [Fare clic qui per immettere testo.](#)

Vinificazione Macerazione sulle bucce per 12-15 gg in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 27°C.

Affinamento 12 mesi in botte di rovere.

Note degustative Rosso rubino tendente al granata; al naso sottile e intenso, con sfumature di rosa appassita e nocciola; al palato asciutto, austero, leggermente tannico e al tempo stesso vellutato e aromatico. Accostamenti
Accompagna idealmente arrostiti, brasati e formaggi mediamente stagionati. La sottozona dell'Inferno, con un nome tanto singolare quanto affascinante, fa riferimento a piccoli terrazzamenti vitati, situati fra Poggiridenti e Tresivio, in anfratti rocciosi e non facili da raggiungere. Porzioni di versante dove in estate le temperature sono particolarmente elevate. L'Inferno è la più piccola delle sottodenominazioni, si colloca ad est del Grumello ed ha un'estensione vitata di 55 ettari. Le uve della zona dell'Inferno danno un vino di carattere, adatto al lungo invecchiamento, di un color rosso rubino tendente al granata. Con l'affinamento acquisisce particolari fragranze di rosa appassita e di nocciola. Il suo sapore è asciutto, austero, leggermente tannico e al tempo stesso vellutato e armonico.

GRUMELLO

Denominazione di origine Valtellina Superiore DOCG

Zona di produzione Regione: Lombardia / Provincia: Sondrio / Comuni: Sondrio e Montagna

Uvaggio Nebbiolo

Sistema di allevamento Archetto valtellino

Composizione terreno Argille sabbiose, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazioni.



Contenuto alcolico 12.5% vol

Acidità totale 5.4 g/l

Zucchero residuo 1.0 g/l

Temperatura di servizio 14–16°C

Longevità 4/5 anni

Vinificazione Macerazione sulle bucce per 12-15 gg in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 27°C. Affinamento 12 mesi in botte di rovere. Note degustative Rosso rubino tendente al granata; al naso sottile e intenso, con sfumature che ricordano la mandorla, leggermente tannico, sapido e aromatico. Accostamenti Accompagna idealmente arrostiti, pollame, formaggi giovani.

La sottozona del Grumello conta un'estensione vitata di 78 ettari e giace sul versante etico a nord-est di Sondrio. Il nome proviene dal Castello di Grumello, fortezza del XIII secolo che domina la vallata. Costruito nel 1326 da Corrado de Piro, fu distrutto dai Grigioni quando invasero la regione. Il Grumello presenta generalmente una beva più semplice anche con invecchiamenti più brevi rispetto alle altre sottozone, il che non preclude comunque un buon potenziale di affinamento. Il Grumello si presenta con un rosso rubino di media intensità tendente al granata. Il profumo è sottile ed intenso, con sfumature che ricordano la mandorla. Al palato il vino è asciutto e vellutato, ricco di fragranze, leggermente tannico, sapido e armonico.