



Scheda dell'Azienda

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 produzione

LA PERLA oggi produce e mette sul mercato enotecario della Provincia di Sondrio, due tipologie di vino (tutto Nebbiolo): un Valtellina Superiore e uno Sforzato di Valtellina. Con la vendemmia 2011 produce anche una Riserva, che verrà commercializzata nei prossimi anni.

Territorio produttivo:

Località: **Valgella – Tresenda di Teglio (SO)**

Dal 2009 al 2010 : 1.5 ha di superficie coltivata

Dal 2011: 3.3 ha di superficie coltivata

I vini prodotti

LA MOSSA è il Valtellina Superiore DOCG di base, prodotto da LA PERLA.

“La Mossa” sta per la prima mossa, il primo vino, la “partenza”. Si tratta di uve Nebbiolo, raccolte in cassette e vinificate in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. L’affinamento avviene in botti di rovere da 10 e 20 hl.

(in allegato la scheda tecnica per i dettagli).

QUATTRO SOLI è lo Sforzato di Valtellina DOCG della casa LA PERLA .

“Quattro Soli”, perché l’uva che da origine a questo vino vede il sole delle quattro stagioni, considerato che la trasformazione avviene solo in inverno. Le uve Nebbiolo 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. L’affinamento avviene in botti di rovere da 10 e 20 hl. *(in allegato la scheda tecnica per i dettagli).*



LE SCELTE DI COMMERCIALIZZAZIONE e L'ATTENZIONE AL TERRITORIO

L'Azienda LA PERLA ha adottato, fin dalle sue prime fasi di avvio produttivo, scelte che valorizzano il territorio e lo coinvolgono anche e soprattutto nella azione commerciale, puntando sul coinvolgimento degli attori commerciali qualificati che operano nell'ambito enologico della Provincia di Sondrio: le enoteche.

Una scelta che ha il supporto commerciale del GRUPPO MEREGALLI che cura la commercializzazione dei vini LA PERLA sul mercato provinciale. Per ora, poi si sa il sogno continua.

Come l'azienda si presenta sul mercato

I vini LA PERLA sono distribuiti in esclusiva per la Provincia di Sondrio dal Gruppo Meregalli e possono essere acquistati nelle migliori enoteche provinciali. Un successivo ampliamento dell'area distributiva rientra nei programmi futuri dell'Azienda.