



Denominazione: **Terrazze Retiche di Sondrio  
Passito I.G.T.  
Anomalia® Singolare**

Uva: Nebbiolo - Chiavennasca 100% uve appassite

Caratteristiche e curiosità: Ottenuto esclusivamente da uve Nebbiolo, localmente denominate Chiavennasca, scrupolosamente scelte e messe ad appassire in fruttai per circa 6 mesi tanto da garantire una gradazione alcolica superiore ai 14,5% vol.. Quando tutto ciò che è convenzionale devia dalla norma diviene un'anomalia; ecco che nasco io. Dalla naturale surmaturazione delle stesse uve Nebbiolo dalle quali si ottiene lo Sforzato, lasciate ad appassire in fruttai sino al mese di aprile, nasce questo passito dolce. Questa è l'Anomalia® Singolare: l'interruzione naturale della fermentazione alcolica per ottenere un passito dolce grazie all'esaltazione degli zuccheri naturali delle uve Nebbiolo appassite. Per disposizione del disciplinare di produzione del vino ad IGT "Terrazze Retiche di Sondrio" il passito deve essere sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio almeno sino al 30 Giugno dell'anno successivo alla vendemmia.

Dove lo trovi: Ristoranti - Enotecche - Punto Vendita Aziendale

Produttività: ~ 60 q.li/Ha scegliendo l'uva migliore per l'appassimento.

Resa in vino: 25

Vigneti: Ricadenti sul versante retico da est a ovest con esposizione a sud siti all'interno delle zone di produzione del Valtellina Superiore Valgella nel comune di Teglio ad un'altitudine tra i 400 e i 500 m. s.l.m.. Terreno franco-sabbioso, permeabile all'acqua, moderatamente profondo.

Vinificazione: Dalle uve Nebbiolo selezionate ed appassite per lo Sforzato, viene effettuata un'ulteriore cernita destinata ad essere lasciata ad appassire ulteriormente fino a fine aprile. Le uve vengono poi pigiate e diraspate e fermentano per circa 1 mese.

Affinamento: 36 mesi in piccole botti di rovere di Slavonia. Riposa poi in serbatoi di acciaio inox. Prima di essere commercializzato affina in bottiglia per almeno 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino che con l'invecchiamento tende al granata. Profumo intenso e complesso con sentore di frutta surmatura e confettura, buona speziatura, eleganza e pulizia dell'uva Nebbiolo appassita. Sapore piacevolmente dolce, sapido, intrigante, di grande finezza ed equilibrio, persistente; anche al gusto si sente tutta la pulizia dell'uva Nebbiolo appassita.

Invecchiamento: Conservato in ambiente idoneo può invecchiare per più di 10 anni.

Contenuto alcolico: 15% vol.

Temperatura di servizio: 14° - 18° C.

Formato e annata: 0,375 litri del 2011

Acidità totale: ~ 6,2 g/l

Estratto: ~ 163 g/l

Zuccheri residui: ~ 106 g/l