



Denominazione: **Sforzato di Valtellina D.O.C.G.**

Uva: Nebbiolo - Chiavennasca 100% uve appassite

Caratteristiche e curiosità: Ottenuto esclusivamente da uve Nebbiolo, localmente denominate Chiavennasca, scrupolosamente scelte e messe ad appassire in fruttajo per 3 mesi tanto da garantire una gradazione alcolica superiore ai 14,5% vol.. L'appassimento delle uve comporta la diminuzione dell'acidità e la formazione di sostanze aromatiche del tutto particolari che fanno dello Sforzato un vino non paragonabile agli altri vini di Valtellina, contraddistinto da notevole struttura, rotondità e persistenza. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Sforzato di Valtellina" o "Sfursat di Valtellina" può essere immesso al consumo dopo un periodo di invecchiamento e di affinamento di 20 mesi, dei quali almeno 12 in botti di legno.

Dove lo trovi: Ristoranti - Enotecche - Punto Vendita Aziendale

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

Resa in vino: 50

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

Vinificazione: Uve appassite e vinificate verso la metà di dicembre, fermentazione a cappello sommerso con macerazione sulle bucce per 15/20 giorni a temperatura controllata.

Affinamento: 18 mesi in botti di rovere di media capacità, riposa poi in serbatoi di acciaio inox; prima di essere commercializzato affina in bottiglia per almeno 8 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino che con l'invecchiamento tende al granata. Profumo intenso e complesso che ha origine dalla concentrazione raggiunta con l'appassimento delle uve. Gli aromi che si sviluppano lo rendono un vino austero di grande finezza ed intensità.

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

Abbinamenti: Cacciagione e selvaggina, formaggi vecchi e stravecchi.

Contenuto alcolico: 15% vol.

Temperatura di servizio: 18° C. (mescere in ampi calici)

Formato e annata: 0,375 litri del 2013 | 0,750 litri del 2013 | 1,500 litri del 2013 | 3,000 litri del 2011 | 5,000 litri del 2011

Acidità totale: ~ 5,8 g/l

Estratto: ~ 32 g/l

Zuccheri residui: ~ 3 g/l