



# Sforzato di Valtellina D.O.C.G.

## Vendemmia 2014



**VIGNETO:** le uve, 100% Nebbiolo Chiavennasca, provengono per il 20% dai vigneti aziendali compresi nella sottozona Sassella (comuni di Castione Andevenno e Sondrio) e per l'80% da quelli della sottozona Valgella (comune di Teglio). Tutti i vigneti, situati sul versante retico terrazzato ad altitudini variabili tra i 400 ed i 600 metri s.l.m., sono stati convertiti dalla tradizionale forma di allevamento (archetto valtellinese) al guyot classico con un unico capo a frutto, portante 8-10 gemme. Ciò ha permesso una riduzione controllata delle produzioni, che risultano molto inferiori rispetto a quanto permesso dal disciplinare di produzione; in tal modo vengono migliorati il colore, la struttura ed la corposità del vino.

**VINIFICAZIONE:** i grappoli sono stati raccolti ad inizio Ottobre in cassette da circa 4 kg e sottoposti ad appassimento naturale in fruttajo fino all'inizio di Gennaio, quando sono stati portati in cantina per la pigiatura, effettuata con l'allontanamento del raspo. La fermentazione è avvenuta in una vasca di acciaio inox, con permanenza sulle bucce per 20 giorni, durante la quale sono state eseguite tre operazioni di *delestage*, per favorire l'estrazione del colore e dei componenti aromatici delle bucce, nonché per "aiutare" con opportune ossigenazioni lo sviluppo e l'attività dei lieviti, costretti ad operare in condizioni estreme di temperatura, gradazione zuccherina e, successivamente, gradazione alcolica. Dopo la svinatura la fermentazione alcolica è stata fatta proseguire fino a completo esaurimento degli zuccheri ed è stata immediatamente seguita dalla fermentazione malolattica, al termine della quale il vino è stato posto a maturare per più di 24 mesi in una botte di rovere di media capacità. Il periodo di permanenza in cantina è stato successivamente completato con ulteriori cinque mesi di affinamento in bottiglia.

Resa di uva per ettaro: 55 ql.

Resa uva/vino: 50 %

Bottiglie prodotte: 1333

### Caratteristiche del vino

COLORE:

rosso amaranto carico

PROFUMO:

di frutti rossi maturi, frutta sotto spirito e spezie

SAPORE:

di grande morbidezza, giustamente tannico, caldo, strutturato e di carattere

GRADO ALCOLICO:

15,0 % vol.

ACIDITA' Tot.:

6,03 g/l

ZUCCHERI residui:

1,3 g/l

ESTRATTO SECCO Tot.:

37,2 g/l

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE:

18 °C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

carni rosse stufate, selvaggina e formaggi anche molto stagionati.