



ALBAREDA

Sforzato di Valtellina Docg 2018

REBSORTE/N: Nebbiolo 100%, angetrocknete Trauben

WEINBERGE: Bereich Valtellina Superiore Sassella und Grumello

AUSRICHTUNG UND HÖHE: südliche Ausrichtung, zwischen 350 und 550 m üdM

BODENBESCHAFFENHEIT: sandig (80%), schluffig (20%), kalkarm, verwitterter Granitfels mit geringem Tonanteil

ERZIEHUNGSSYSTEM: Guyot

STOCKDICHE: 4.000 Rebstöcke/ha

LESEZEITRAUM: ab dem 15. Oktober werden die Trauben per Hand zu 4–5 kg in Holzkisten gesammelt, um dann im Trockenraum an der Luft natürlich bis zum 30. Januar zu trocknen

ALKOHOLGEHALT: 16,5 Vol.-%

GESAMTSÄURE: 5,80 g/l

SERVIERTEMPEARTUR: 17 °C

ERTRAG HL/HA: 18 hl

PRODUZIERTE FLASCHEN: 8.000

VERFÜGBARE FORMATE: 0,375 - 0,75 - 1,5 - 3 - 5 lt

TECHNISCHE DATEN

Lese: Sorgfältige Auswahl der spärlichsten und gesündesten Trauben in unseren Weinbergen im Gebiet Grumello und Sassella. Die vorsichtig per Hand gelesenen Trauben kommen in das Obstlager, wo sie durch den Luftzug langsam getrocknet werden. Mitte Januar werden sie dann noch ein zweites Mal kontrolliert, dabei wird genauestens auf jedes Detail geachtet und alle nicht perfekten Beeren werden ausgesondert.

Vinifikation: Die perfekt rosinierten Beeren kommen in Holzfässer und werden dort vergoren, 26 Tage verbleibt der Wein auf den Schalen. Danach reift er circa 20 Monate in Holz und wird weitere 10 Monate in der Flasche ausgebaut..

ORGANOLEPTISCHE DATEN

Dunkles Granatrot mit orangefarbenen Reflexen. Würziger Duft, Noten von in Alkohol eingelegten roten Früchten, Rosinen und verblühten Rosen. Warm, voll und lebendig am Gaumen, weich und rund mit deutlichen Marmelade- und Rosinennoten. Sehr Körperreicher Wein, aber auch von großer Finesse.