

corte di cama

Sforzato di Valtellina Docg 2019

REBSORTE/N: Nebbiolo 100%, angetrocknete Trauben

ANBAUGEBIET: Auswahl der lockerbeerigsten Trauben in den besten Weinbergen der Valtellina Superiore DOCG Zone in den Gemeindegebieten Berbenno, Sondrio und Montagna im Valtellina.

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

BODENBESCHAFFENHEIT: Sandig (80%), schluffig (20%), kein Kalk, hoher Granit- und geringer Lehmantel

ERZIEHUNGSSYSTEM: Guyot

ANBAUDICHTE: 4.000 Rebstöcke/ha

LESEZEITRAUM: Ab dem 30. September werden die Trauben per Hand zu 4-5 kg in Holzkisten gesammelt, um dann im Trockenraum an der Luft natürlich bis zum mitte Dezember zu trocknen.

ALKOHOLGEHALT: 15,5

GESAMTSÄURE: 5,60 g/l

SERVIERTEMPERATUR: 17 °C

ERTRAG HL/HA: 19 hl

PRODUZIERTE FLASCHEN: 14.000

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



TECHNISCHE DATEN:

Traubenernte: Die angetrockneten Beeren werden auf dem Sortiertisch sorgfältig verlesen; äußerst aufmerksam wird auf jedes Detail geachtet, beschädigte Beeren werden aussortiert.

Weinbereitung: Nach vorsichtigem Abbeeren kommen die leicht angepressten Trauben in Edelstahltanks, in denen sie vergären (alkoholische Fermentation), mit 18 Tage Mazeration der Schalen auf dem Most, bei einer Temperatur von 25 °C. Nach dem Keltern erfolgt die malolaktische Gärung in Eichenholzfässern, in denen der Wein ca. 18 Monate lang ausgebaut wird. Bevor er in den Handel kommt folgen weitere 10 Monate Flaschenausbau.

ORGANOLEPTISCHE DATEN:

Dunkles Granatrot mit orangefarbenen Reflexen. Ausgeprägte sortentypische Aromen, mit elegant würzigen Vanillnoten und Anklängen an Trockenobst und -blumen. Im Geschmack warm, trocken, seidig, weich und anhaltend, mit deutlichen Marmeladenoten, sehr fein im Gesamteindruck. Sehr körperreicher Wein.

ZUSAMMENSTELLUNGEN:

Passt zu Wildbret, Braten, Ragout, Aufschnitt, Rinder – und sonstigen Schmorbraten, jungem und gereiftem Käse. Kann auch als Meditationswein klassifiziert werden.