



Sforzato di Valtellina Docg 2021

ALBAREDA

UVE

Nebbiolo appassito 100%

VIGNETI

nell'area del Valtellina Superiore Sassella e Grumello

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

a sud, tra i 350 e i 550 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

prevalentemente sabbioso, composto da detriti di roccia granitica, con rara presenza di argilla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

guyot

PERIODO DI VENDEMMIA

inizio raccolta 4 ottobre e appassimento fino a 9 gennaio

GRADO ALCOLICO

16%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17° C

BOTTIGLIE PRODOTTE

6.000

FORMATI

0,375 - 0,75 - 1,5 - 3 - 5 lt

VINIFICAZIONE

i grappoli, raccolti in piccole cassette, vengono fatti appassire naturalmente nel fruttajo per quasi 100 giorni. Dopo un'accurata selezione delle uve e una delicata diraspatura, gli acini vengono messi nelle barrique dove avviene la fermentazione alcolica con 24 giorni di macerazione sulle bucce

MATURAZIONE

12 mesi in barrique e affinamento in bottiglia di 10 mesi



Vino prodotto in una cantina con certificazione di sostenibilità ambientale



MAMETE PREVOSTINI

mameteprevostini.com