



Sforzato di Valtellina Docg 2020

CORTE DI CAMA

VARIETÀ

Nebbiolo appassito 100%

VIGNETI

diverse parcelle nell'area del Valtellina Superiore

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

a sud, tra i 350 e i 500 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 da 28 settembre

GRADO ALCOLICO

15,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17° C

BOTTIGLIE PRODOTTE

18.000

FORMATI

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

VINIFICAZIONE

i grappoli, raccolti in piccole cassette, vengono fatti appassire naturalmente nel fruttajo per circa 60 giorni. Dopo un'accurata selezione delle uve, che vengono diraspate e pressate delicatamente, segue la fermentazione alcolica in contenitori di acciaio inox con 18 giorni di macerazione delle bucce sul mosto

MATURAZIONE

12 mesi in fusti di rovere di diverse capacità e affinamento in bottiglia di 10 mesi



Vino prodotto in una cantina con certificazione di sostenibilità ambientale



MAMETE PREVOSTINI

mameteprevostini.com