



ALBAREDA

Sforzato di Valtellina D.O.C.G. 2016

UVE: Nebbiolo 100%, appassito

ZONA DI PRODUZIONE: selezione dei grappoli più spargoli nelle migliori vigne della zona del Valtellina Superiore DOCG Sassella e Grumello

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: con esposizione sud, tra i 350-550 s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: sabbioso (80%), limoso (20%), assenza di calcare trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITÀ DEGLI IMPIANTI: 4.000 ceppi/ha

PERIODO DI VENDEMMIA: inizio raccolta 6 ottobre in cassette da 4/5 Kg, poste ad appassire naturalmente nel fruttajo fino al 20 gennaio

GRADO ALCOLICO: 16,5%

ACIDITÀ TOTALE: 5,55 g/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17 °C

RESA HL/HA: 16 hl

BOTTIGLIE PRODOTTE: 8.500

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: Le uve provenienti esclusivamente dalle sottozone Grumello e Sassella sono fatte appassire fino a metà gennaio per poi venire accuratamente selezionate al tavolo di cernita; qui la cura del dettaglio è ai massimi livelli e gli acini non perfettamente integri o colpiti da muffa sono eliminati. Dopo una delicata diraspatura le uve, leggermente pigiate, sono inviate nei serbatoi in acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica con 21 giorni di macerazione delle bucce sul mosto alla temperatura di 25°C. Dopo la torchiatura il vino svolge la fermentazione malolattica in fusti di rovere in cui l'affinamento prosegue per circa 20 mesi. Prima della messa in commercio il vino viene affinato in bottiglia per 10 mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso granato scuro con riflessi aranciati. Profumo speziato con sentori di frutti rossi sotto spirito, uva passa e rose appassite. Sapore caldo, pieno e vigoroso, morbido e rotondo con pronunciate sensazioni di confettura. Vino di gran corpo ma anche di grande finezza.

ABBINAMENTI

Selvaggina, arrosti, cacciagione, salumi, brasati, stracotti, formaggi a pasta dura e stagionati come il Bitto. Perfetto come vino da meditazione.