



# ALBAREDA

Sforzato di Valtellina Docg 2017

**UVE:** Nebbiolo 100%, appassito

**ZONA DI PRODUZIONE:** vigne dell'area del Valtellina Superiore Docg Sassella e Grumello

**ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:** a sud, tra i 350-550 metri 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 dal 10 ottobre in piccole cassette da 4/5 Kg, poste ad appassire nel fruttai fino al 16 gennaio

**GRADO ALCOLICO:** 15,5 %

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,90 g/lt

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 17 °C

**RESA HL/HA:** 14 hl

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 7.000

**FORMATI DISPONIBILI :** 0,375 - 0,75 - 1,5 - 3 - 5 lt

## SCHEDA TECNICA

**Vendemmia:** scelta accurata dei grappoli più spargoli e perfettamente sani nei nostri vigneti nell'area del Grumello e del Sassella. Le uve, raccolte delicatamente a mano, vengono poste nel fruttai e fatte appassire lentamente grazie al vento fino a metà gennaio per poi venire accuratamente controllate una seconda volta: la cura del dettaglio è ai massimi livelli e gli acini non perfettamente integri sono eliminati.

**Vinificazione:** le uve perfettamente appassite quindi sono inviate in fusti di legno dove avviene la fermentazione alcolica con 26 giorni di macerazione sulle bucce. Seguono la maturazione in legno per circa 20 mesi e l'affinamento in bottiglia per 10 mesi.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso granato brillante. Profumo elegante e avvolgente, complesso, che spazia dai piccoli frutti rossi alle prugne sotto spirito, alle note balsamiche, con sentori di liquirizia e cioccolato, in equilibrio con la freschezza della nota minerale. Sapore caldo, pieno e sapido. Il frutto accarezza i tannini che sono vigorosi ma in perfetta armonia. Vino di gran corpo e di grande finezza ed eleganza.