



ALBAREDA

Sforzato di Valtellina Docg 2018

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 15 ottobre in cassette da 4/5 Kg, poste ad appassire naturalmente nel fruttajo fino al 30 gennaio

GRADO ALCOLICO: 16,5%

ACIDITÀ TOTALE: 5,8 g/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17°C

RESA HL/HA: 18 hl

BOTTIGLIE PRODOTTE: 8.000

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

SCHEDA TECNICA

Vendemmia: scelta accurata dei grappoli più spargoli e perfettamente sani nei vigneti delle aree di produzione Grumello e Sassella. Le uve, raccolte delicatamente a mano, vengono poste nel fruttajo 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 e sane, 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 intenso. 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 bocca è caldo, pieno e sapido, il frutto accarezza i tannini vigorosi ma in perfetta armonia. Vino di gran corpo, fine ed elegante che esprime l'essenza del Nebbiolo di montagna.