



CORTE DI CAMA

Sforzato di Valtellina D.O.C.G. 2014

UVE: nebbiolo 100%, appassito

ZONA DI PRODUZIONE: selezione dei grappoli più spargoli nelle migliori vigne della zona del Valtellina Superiore D.O.C.G. nei comuni di Berbenno, Sondrio e Montagna in Valtellina

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: sud, tra i 350-500 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 DELL'IMPIANTO: 4.000 ceppi/ha

PERIODO DI VENDEMMIA: dal 15 ottobre in cassette da 4/5 Kg e poste ad appassire naturalmente nel fruttai fino al 15 dicembre

GRADO ALCOLICO: 15%

ACIDITÀ TOTALE: 5,65 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17 °C

RESA HL/HA: 18 hl

BOTTIGLIE PRODOTTE: 12.000

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: Le uve, fatte appassire fino ai primi di dicembre, vengono accuratamente selezionate al tavolo di cernita dove la cura del dettaglio è ai massimi livelli e gli acini non perfettamente integri o colpiti da muffa vengono eliminati. Dopo una delicata diraspatura le uve leggermente pigiate sono inviate nei serbatoi in acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica con 18 giorni di macerazione delle bucce sul mosto alla temperatura di 25°C. Dopo la torchiatura il vino svolge la fermentazione malolattica in fusti di legno di rovere in cui l'affinamento prosegue per circa 18 mesi. Successivamente il vino viene affinato in bottiglia per altri 10 mesi prima della commercializzazione.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso granato con riflessi aranciati. Spiccato aroma varietale, con eleganti note speziate di vaniglia e sentori di frutta sotto spirito e fiori essiccati. Sapore caldo, asciutto e persistente con una bellissima freschezza.

ABBINAMENTI

Selvaggina, arrosti, cacciagione, spezzatini, salumi come la Brisaola affumicata, brasati, stracotti, formaggi a pasta dura e stagionati come il Bitto. Ideale come vino da meditazione.