



CORTE DI CAMA

Sforzato di Valtellina Docg 2018

UVE: Nebbiolo 100%, appassito

ZONA DI PRODUZIONE: vigne dell'area del Valtellina Superiore, nei comuni di Berbenno, Sondrio, Montagna e Teglio

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

PERIODO DI VENDEMMIA: inizio raccolta dal 2 ottobre in piccole cassette da 4/5 Kg, poste ad appassire nel fruttai fino a metà dicembre

GRADO ALCOLICO: 16%

ACIDITÀ TOTALE: 5,90 g/lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17 °C

RESA HL/HA: 21 hl

BOTTIGLIE PRODOTTE: 16.000

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

SCHEDA TECNICA

Vendemmia: le uve, fatte appassire naturalmente nel fruttai grazie al vento e al freddo fino a metà dicembre, vengono accuratamente selezionate al tavolo di cernita per eliminare gli acini non perfettamente integri.

Vinificazione: 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 la maturazione prosegue per circa 18 mesi. Successivamente il vino viene affinato in bottiglia per altri 10 mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso granato intenso. Spiccati sentori di frutta rossa sotto spirito e di fiori di montagna essiccati, note fini di speziatura. Sapore caldo, asciutto e persistente con una bellissima freschezza sul finale. Vino di gran corpo e di eleganza.

ABBINAMENTI

Selvaggina, arrostiti, cacciagione, brasati, stracotti, formaggi a pasta dura e stagionati.