



# ALBAREDA

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

**UVE:** 100% Nebbiolo in vinacce di "Albareda" Sforzato D.O.C.G.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Selezione dei migliori grappoli delle sottozone "Sassella" Valtellina Superiore D.O.C.G. e "Grumello" Valtellina Superiore D.O.C.G.

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

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

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot

**GRADO ALCOLICO:** 43%

## SCHEDA TECNICA

**Vinificazione:** La distillazione avviene con taglio delle teste e delle code in particolari ed esclusivi alambicchi; essa procede molto lentamente per consentire ai componenti volatili, responsabili dei profumi, una giusta evaporazione e conseguente condensazione mantenendo intatte le preziose caratteristiche organolettiche del vitigno Nebbiolo. Ottenuta dalla distillazione a vapore delle vinacce del vitigno Nebbiolo, localmente chiamato anche Chiavennasca, appassite derivanti dalla produzione dello Sforzato di Valtellina D.O.C.G.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

La grappa ottenuta è secca, contraddistinta dai tratti aromatici varietali di frutta rossa e nera candita con forti sentori dell'uva sultanina sotto-spirito dovuti all'appassimento delle vinacce.