

Sforzato di Valtellina Docg



Nebbiolo (Chiavennasca)

Vigneti all'interno delle zone "Valtellina Superiore Docg" e "Rosso di Valtellina Doc"



*Vineyards belonging to the "Valtellina Superiore Docg" and "Rosso di Valtellina Doc" areas
Weinberge der Gebiete "Valtellina Superiore Docg" und "Rosso di Valtellina Doc"*



Sud, 400 - 650 m s.l.m.
*South, 400 - 650 m a.s.l.
Süden, 400 - 650 m ü.d.M.*



75 q.li/ha



Appassimento a 350 m s.l.m. per circa due mesi. Affinamento in botti di rovere da 25 e 56 hl per 20 mesi. Assemblaggio pre-imbottigliamento in vasche di acciaio per 2 mesi. L'affinamento in bottiglia avviene in cantine buie e fresche per almeno un anno prima della commercializzazione.

Drying at 350 m a.s.l. for about two months. Aging in 25 and 56 hl oak barrels for 20 months. Assemblage in steel tanks before bottling and left to rest for 2 months. The aging in the bottle takes place in a dark and cool cellar for at least one year before being placed on the market.

Trocknung bei 350 m ü. für etwa zwei Monate. Reifung in 25 und 56 hl Eichenfässern für ca. 20 Monate. Vorabfüllung in Stahltanks für ca. 2 Monate. Die Reifung in der Flasche erfolgt mindestens ein



Le concentrazioni raggiunte e gli aromi che si sviluppano con l'appassimento lo rendono un vino di grande finezza e personalità. Colore rosso rubino intenso. Profumo complesso, speziato, con sentori di confettura e fiori rossi secchi. Caldo, vigoroso, dal sapore pieno, rotondo ed armonico.

The concentrations reached and the aromas that develop with drying make it a wine of great finesse and personality. Intense ruby red colour. Rich and spicy bouquet with hints of jam and dried red flowers. Warm, vigorous, with a full, round and harmonious flavour.

Die erreichten Konzentrationen und die beim Trocknen entstehenden Aromen machen ihn zu einem Wein von großer Feinheit und Persönlichkeit. Intensive rubinrote Farbe. Intensives würziges Bouquet mit einem Hauch von Marmelade und trockenen roten Blüten. Warm, kräftig, mit einem vollen, runden und harmonischen Geschmack.



Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.
*Red meat, game and mature cheeses.
Rotes Fleisch, Wild und gereifter Käse.*



16 - 18°C in capaci bicchieri che ne valorizzino il profilo aromatico.
*16 - 18 °C in large glasses that enhance its aromatic profile.
16 - 18 °C in geeigneten Gläsern, die das aromatische Profil verbessern.*



0,375 L
0,75 L
1,5 L

