

# 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 circa 20 mesi. Assemblaggio pre-imbottigliamento in vasche di acciaio per 2 mesi circa. 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 about 20 months. Pre-bottling assembly in steel tanks for about 2 months. The aging in the bottle takes place in dark and cool cellars for at least one year before marketing.*

*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 Jahr lang in dunklen und kühlen Kellern vor der Vermarktung.*



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 intenso 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 the drying make it a wine of great fineness and personality. Intense ruby red colour. Intense spicy bouquet with hints of jam and dry 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 capable 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

