SFURSAT 5 STELLE

SFORZATO
DI VALTELLINA DOCG
2022

L'annata 2022 è iniziata con un inverno povero di neve. La primavera è stata scarsa di precipitazioni piovose con temperature basse che hanno determinato un ritardo nel risveglio vegetativo della vite. Grazie alle piogge di aprile e all'innalzamento delle temperature sopra la media, dal mese di maggio abbiamo assistito ad un recupero vegetativo importante che ha permesso di arrivare alla fioritura in tempi regolari recuperando totalmente il ritardo accumulato in precedenza. L'estate è stata molto calda ed avara di precipitazioni e solo a settembre l'abbassamento delle temperature ha ripristinato la normale attività fisiologica delle piante determinando un regolare ciclo di maturazione. Le condizioni climatiche di caldo intenso hanno determinato un forte anticipo di maturazione rispetto alle date storiche, mediamente quantificabile in una decina di giorni, consentendo così di classificare la presente stagione tra le annate "precoci" come il 2007 ed il 2017. L'appassimento è stato regolare grazie ai venti freddi della valle determinando un calo regolare e costante del peso, ma l'inizio delle operazioni di pigiatura sono state anticipate a causa della precocità dell'annata.

LE UVE
Nebbiolo (Chiavennasca).

ZONA DI PRODUZIONE
Le vigne comprese nelle aree delle denominazioni Rosso di Valtellina DOC e Valtellina Superiore DOCG, sulle pendici delle Alpi Retiche, lungo la sponda destra dell'Adda.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE
Esposizione a sud ad una altitudine variabile dai 300 ai 550 metri s.l.m..

CARATTERISTICHE DEL TERRENO
Terreni sabbioso-limosi sciolti e poco profondi.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO
Guyot e archetto valtellinese.

VENDEMMIA
La raccolta dei grappoli di Nebbiolo è iniziata a metà settembre. I grappoli sono stati depositati in cassette (un solo strato, max. 4 Kg per cassetta) e sono stati fatti appassire in modo naturale nel fruttaio, perdendo circa il 30% del loro peso.

VINIFICAZIONE
La pigiatura dello Sfursat è iniziata verso al fine di novembre. La fermentazione si è svolta ad una temperatura di 25°-26°.

AFFINAMENTO
Due anni di cui almeno uno in barriques di rovere francese.

NOTE ORGANOLETTICHE
Lo Sfursat 5 Stelle 2022 si presenta con un colore granato intenso con riflessi rubino. Il profumo ricorda le spezie balsamiche con note di menta, di sottobosco, liquirizia e di prugna nera matura. In bocca la trama tannica è densa e fitta con una sapidità che esalta la freschezza del frutto.

GRADAZIONE
15,50%vol

CONSERVAZIONE OTTIMALE
25 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Carni rosse; selvaggina; formaggi stagionati.

ALLERGENI: Contiene solfiti.