



# SFURSAT CARLO NEGRI

## SFORZATO

### DI VALTELLINA DOCG

## 2022



Lo Sforzato è prodotto grazie all'appassimento naturale delle uve, favorito dai venti freschi e secchi delle Alpi. Il vino che ne deriva è un Nebbiolo unico: ricco ed austero ma con i caratteri minerali e freschi tipici dei vini di montagna.

#### LE UVE

Nebbiolo (Chiavennasca).

#### ZONA DI PRODUZIONE

Le vigne delle denominazioni di Valtellina DOC e DOCG, sulle pendici delle Alpi Retiche, lungo la sponda destra dell'Adda.

#### ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Esposizione a sud ad un'altitudine variabile dai 300 ai 550 metri s.l.m.

#### CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreno franco-sabbioso, poco profondo e di scarsa fertilità, sostenuto da muretti a secco.

#### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot e archetto valtellinese.

#### VENDEMMIA

Da fine settembre, le uve vengono raccolte tutte a mano e poste in cassette da 4,5 kg di peso.

#### VINIFICAZIONE

Le uve vengono fatte appassire in fruttai, perdendo circa il 30% del peso. Tra la fine di novembre e l'inizio di dicembre è stata effettuata la vinificazione a temperatura controllata, con prolungata macerazione (15-20 giorni).

#### AFFINAMENTO

Due anni di cui almeno uno in legno.

#### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso intenso; profumo fine e complesso con note di frutta rossa matura e spezie, quali il pepe e la cannella. Sapore secco, con sentori di frutta nera, tannino presente e austero. Un vino pieno, persistente, di piacevole mineralità.

#### GRADAZIONE

15.5%vol

#### CONSERVAZIONE OTTIMALE

15 anni.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Arrosti di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati (in particolare il formaggio locale Bitto).

**ALLERGENI:** Contiene solfiti.

