



SFURSAT CARLO NEGRI

SFORZATO

DI VALTELLINA DOCG

2021



Lo Sfursat 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 fruttaio, perdendo circa il 30% del peso. Nel mese 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 rubino di media intensità; al naso intenso e complesso con note di frutta rossa matura e spezie, quali il pepe e la cannella. Sapore secco, con note di frutta nera, tannino presente e austero. Un vino pieno, persistente, con toni di chiodi di garofano e liquirizia.

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.



375 ml



750 ml



1,500 ml
Magnum