



# SFURSAT 5 STELLE

## SFORZATO

### DI VALTELLINA DOCG

#### 2021



L'annata 2021 è stata caratterizzata da un andamento meteorologico particolare, iniziato con una primavera fredda e con scarse precipitazioni che hanno determinato un forte ritardo nello sviluppo fenologico della vite. L'estate è iniziata con alternanza di periodi caldi ed asciutti e periodi freschi ed umidi. Grazie ad un costante apporto idrico il Nebbiolo è giunto al termine del mese di settembre in ottime condizioni di maturazione. La vendemmia dello sforsato è iniziata nell'ultima settimana del mese di settembre, confermando l'annata 2021 in media rispetto agli ultimi venti anni. La qualità finale delle uve è risultata elevata a livello generale, grazie alle escursioni termiche importanti e all'assenza di precipitazioni durante le operazioni vendemmiali del mese di ottobre. L'appassimento è stato regolare con temperature molto basse che hanno determinato una perfetta sanità dell'uva. Lo Sforzato 2021 presenta una gradazione alcolica non eccessiva con un quadro acido e polifenolico ottimale ed in linea con le annate classiche valtellinesi. I colori sono molto intensi ed a livello aromatico, le forti escursioni termiche a ridosso della maturazione hanno favorito lo sviluppo di note floreali e fruttate, fresche ed intense con note speziate ben pronunciate.

#### 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 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 fine 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 la prima settimana di dicembre. La fermentazione si è svolta ad una temperatura di 25°-26°.

#### AFFINAMENTO

Due anni di cui almeno uno in legno in barriques soprattutto di rovere francese.

#### NOTE ORGANOLETTICHE

Lo Sfursat 5 Stelle 2021 si presenta con un colore granato intenso con riflessi rubino. Il profumo ricorda la roccia umida, il sottobosco e la prugna nera matura con note balsamiche di alloro e basilico. In bocca il tannino è ricco e compatto con una freschezza acida che accompagna un frutto succoso e croccante. Il finale è lungo e sapido.

#### GRADAZIONE

15,50%vol

#### CONSERVAZIONE OTTIMALE

25 anni.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse; selvaggina; formaggi stagionati.

**ALLERGENI:** Contiene solfiti.



375 ml



750 ml



1.500 ml  
Magnum