



# SFURSAT 5 STELLE

## SFORZATO

### DI VALTELLINA DOCG

#### 2018



Annata 2018: l'inverno è stato decisamente nevoso e piovoso. La primavera è iniziata fredda ritardando la ripresa vegetativa di 15 giorni rispetto alla media. Le scarse precipitazioni estive e di inizio autunno hanno evitato l'insorgenza di problemi fitosanitari consentendo di raccogliere uva molto sana.

Purtroppo la prima decade di settembre è stata caratterizzata da frequenti temporali violenti anche grandiniferi. Le precipitazioni si sono interrotte per tutto il periodo di vendemmia per poi ricominciare a novembre interessando tutto il mese.

L'annata è risultata difficile a causa di forti picchi di caldo durante il periodo estivo che hanno reso difficile la maturazione dell'uva. Anche il periodo di appassimento è stato caratterizzato da temperature superiori alla media: questa anomalia ha richiesto l'anticipo di pigiatura al 15 di novembre.

Il grande lavoro di selezione dei nostri viticoltori e la tenacia dei nostri tecnici ha permesso al Nebbiolo da Sfursat 5 Stelle 2018 di diventare un grande vino, esempio di tenacia e carattere Alpino: un vino di montagna figlio del vento.

#### 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 al 19 di 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 il 15 di novembre. 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 2018 ha un colore rubino di buona intensità con riflessi violacei. Sentori di violetta, frutta matura a bacca rossa, prugna matura e spezie dolci appena accennate. Gusto fresco, ricco e corposo. Finale persistente e sapido.

#### GRADAZIONE

16%vol

#### CONSERVAZIONE OTTIMALE

25 anni.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse; selvaggina; formaggi stagionati.

**ALLERGENI:** Contiene solfiti.



375 ml



750 ml



1.500 ml  
Magnum