

SFORZATO DOCG

Lo Sforzato (Sfursat in valtellinese) deriva da uve rigorosamente selezionate e appassite, una sorta di "forzatura": nell'arco di cento e più giorni, due chili di uva fresca si riducono a 1,2 chili di uva passa, che corrispondono a una bottiglia da 0,75 litri. E' una pratica enologica tradizionale in uso dall'antichità greco-romana.

Le uve:	100% nebbiolo-chiavennasca
Il vigneto	vigne allevate a Guyot speronato (archetto valtellinese) sulle terrazze della Valtellina Superiore lungo le pendici delle Alpi Retiche
La vinificazione e affinamento:	i grappoli più sani e maturi, raccolti a mano in cassette, sono lasciati appassire su graticci in locali ampi e arieggiati (fruttai); pigiatura soffice tra gennaio e febbraio; vinificazione "in rosso" con 15-20 giorni di macerazione; lunga maturazione in botti di rovere e in tonneaux, seguita da un congruo periodo di affinamento in bottiglia.
Il vino:	colore granato profondo e brillante; profumo intenso e complesso, etereo (prugna essiccata, uva passa, rosa canina, confettura di frutti di bosco, spezie); sapore pieno, caldo vigoroso, molto elegante ed armonico, con lunga e piacevole persistenza aromatica.
Dati analitici:	alcol 14,5 %; acidità totale 6 g/l; zuccheri 1 g/l; estratto 34 g/l
Abbinamento:	carni rosse arrostitite o brasaet; piatti tartufati; formaggi stagionati (Bitto)
Temperatura di servizio:	18-20°C

