



ACQUISTATO IL

"Ronco del Picchio" Sforzato di Valtellina DOCG 2021 2021

Ricco e complesso



Svinando

Un Nebbiolo d'alta quota. Lo Sforzato di Valtellina DOCG Ronco del Picchio di Sandro Fay nasce nel cuore di una delle più affascinanti regioni vinicole del Nord Italia. Le uve provengono dalla vigna San Gervasio, posta a circa 700 metri sul livello del mare, nel comune di Teglio. Una posizione privilegiata, tra le più alte della zona, da cui provengono uve capaci di esprimere intensità e carattere. Il nome del vino richiama il piccolo bosco vicino al vigneto, habitat di numerosi picchi, e simbolo di un legame profondo con la natura circostante. La denominazione Sforzato di Valtellina DOCG è riservata a vini ottenuti da uve Nebbiolo, o meglio Chiavennasca, che subiscono un processo di appassimento naturale, una tecnica simile a quella del celebre Amarone, qui esaltata dalle particolari condizioni climatiche alpine: notti fresche e giornate soleggiate. La raccolta avviene a inizio ottobre, selezionando con cura grappoli sani e maturi, poi lasciati ad appassire in cassette fino a metà dicembre. Questo processo concentra zuccheri e aromi, donando al vino complessità e intensità. Dopo la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio, il vino matura per non meno di 24 mesi in grandi botti di rovere prima dell'imbottigliamento. Ronco del Picchio si presenta nel calice di un bel colore rosso granato intenso, con un profilo olfattivo ricco e complesso. Note di frutta secca, fichi, spezie dolci e un leggero sentore balsamico. In bocca è strutturato e avvolgente, con tannini morbidi e una lunga persistenza che richiama il carattere minerale del suolo. Sulla tavola Ronco del Picchio è ideale con piatti robusti e saporiti. Da provare, per esempio, con brasati, selvaggina o formaggi stagionati. Ottimo anche "da meditazione", per apprezzarne la complessità.

La Valtellina, con i suoi rossi importanti, è una delle aree più affascinanti d'Italia. Qui, tra i nomi storici, brilla anche quello di Sandro Fay, proprietario di una bella cantina di famiglia, fondata nel 1973. Il punto di partenza è una piccola produzione enologica di famiglia che negli anni si è via via sviluppata, fino a diventare una delle realtà più interessanti del territorio. Azienda a carattere rigorosamente familiare, dal 1998 le sorti della cantina sono affidate anche ai figli, Marco ed Elena che continuano l'opera del padre valorizzando soprattutto la sottozona Valgella, dove si concentra la quasi totalità della produzione aziendale. La Valgella, una delle cinque sottozone del Valtellina Superiore DOCG, si estende nel Comune di Teglio per 137 ettari. Il nome deriva da "Valgel", forma dialettale per indicare i piccoli torrenti che caratterizzano la zona. Qui Sandro Fay gestisce vigna e vigna a grappoli è complesso e di circa 5 ettari e lasciati ad appassire fino a metà dicembre. Le uve disidratate sono avviate a una fermentazione in serbatoi d'acciaio, con una macerazione sulle bucce di almeno tre settimane. Il vino matura per 12 mesi in barrique e in tonneau di rovere francese e completa il suo affinamento con alcuni mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

La Vigna

Terreno Terreni sabbiosi e limosi

Esposizione Allevamento

Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Lombardia

Uve 100% Nebbiolo (chiavennasca)

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

La vendemmia si svolge nella prima metà di ottobre. Le uve vengono lasciate appassire in cassette e lasciati ad appassire fino a metà dicembre. Le uve disidratate sono avviate a una fermentazione in serbatoi d'acciaio, con una macerazione sulle bucce di almeno tre settimane. Il vino matura per 12 mesi in barrique e in tonneau di rovere francese e completa il suo affinamento con alcuni mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

Sensazioni

Di colore rosso granato, cupo e intenso. Al naso è molto ricco, con aromi di ribes, mirtillo, mora, marasca, confettura di frutti di bosco, prugna essiccata, cenni di radice di liquirizia, di sottobosco, sfumature speziate e di tabacco biondo. In bocca è strutturato e denso d'aromi, con una tavolozza espressiva ampia e profonda, sostenuta da una trama tannica fitta ed evoluta. Il sorso è caldo e avvolgente, con un frutto maturo e ricco, che sfocia in un finale armonioso e di grande persistenza gustativa.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821