ACQUISTATO IL .....

"Albareda" Sforzato di Valtellina DOCG 2022 2022

La punta di diamante della Valtellina



La Vigna

Terreno sabbioso 80%, limoso 20%, assenza di calcare trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla

Esposizione Sud

Allevamento guyot

Densità imp. 4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Lombardia

Uve nebbiolo 100%

Gradazione 16% vol

Temp. Servizio 10°

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Le uve provenienti esclusivamente dalle sottozone Grumello e Sassella sono fatte appassire fino a metà gennaio per poi venire accuratamente selezionate al tavolo di cernita; qui la cura del dettaglio è ai massimi livelli e gli acini non perfettamente integri o colpiti da muffa sono eliminati. Dopo una delicata diraspatura le uve, leggermente pigiate, sono inviate nei serbatoi in acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica con 21 giorni di macerazione delle bucce sul mosto alla temperatura di 25°C. Dopo la torchiatura il vino svolge la fermentazione malolattica in fusti di rovere in cui l'affinamento prosegue per circa 20 mesi. Prima della messa in commercio il vino viene affinato in bottiglia per 10 mesi.

Sensazioni Colore rosso granato scuro con riflessi aranciati. Profumo speziato con sentori di frutti rossi sotto spirito, uva passa e rose appassite. Sapore caldo, pieno e vigoroso, morbido e rotondo con pronunciate sensazioni di confettura. Vino di gran corpo

ma anche di grande finezza.

Siamo al cospetto di uno dei più nobili vini d'Italia. Lo Sforzato di Valtellina rappresenta la punta di diamante della zona. Un vino importante, ottenuto solo dalle uve migliori, raccolte a piena maturazione e lasciate appassire con pazienza per mesi all'interno di fruttai. Si attende circa fino a gennaio per lasciare il tempo che i grappoli perdano buona parte della loro acqua e si concentrino i profumi e i sapori migliori. Prima di passare alla vinificazione, però, i grappoli, che già hanno perso buona parte del loro peso, vengono accuratamente selezionati a mano. Bisogna eliminare ogni acino non perfettamente sano o colpito da muffa. Solo quelli perfetti possono finalmente essere avviati alla lavorazione. Delicatamente diraspati, vengono pigiati e inviati nei serbatoi di acciaio inox per la lunga fase di macerazione e fermentazione alcolica. Occorrono circa 21 giorni perché il tutto si concluda. Segue poi la malolattica e l'affinamento, in rovere, per 20 mesi. Ma a quel punto il vino non è ancora pronto. Prima di essere finalmente messo in commercio, infatti, bisogna aspettare quasi un altro anno in cui riposa in bottiglia al sicuro della cantina. Un percorso lungo e difficile che ripaga fin dal primo sorso. Questo Albareda, infatti, è un vino di incredibile finezza, nonostante la sua gradazione alcolica elevata e la grande concentrazione. Il colore è rosso granato scuro con riflessi aranciati. Al naso note di spezie e frutti rossi sotto spirito, uva passa e rose appassite. In bocca è caldo, pieno con pronunciate sensazioni di confettura.

Una bella storia, quella della cantina Mamete Prevostini. Una storia fatta di passione per un territorio unico, come quello della Valtellina, e di un vitigno che, qui come altrove, ha la capacità di dar vita a vini straordinari. Stiamo ovviamente parlando del Nebbiolo, che da queste parti viene chiamato Chiavennasca. L'originale Mamete Prevostini, nonno dell'attuale proprietario dell'azienda, inizia a occuparsi di vino subito dopo la fine della prima guerra mondiale. Lo fa sfruttando un antico crotto, ossia una grotta naturale che in val Chiavenna viene da sempre usata come cantina. Ma bisogna aspettare il 1995 perché il nipote debutti con una vera e propria produzione di qualità, destinata al mercato. Oggi la cantina può contare su un complessivo di 20 ettari di vigneto, di cui 8 sono di proprietà e i rimanenti 12 sono in affitto. I vini di Mamete Prevostini, premiati da critici e guide internazionali, rappresentano senza dubbio un punto di riferimento per l'intera zona.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821