



ACQUISTATO IL

"Sfursat 5 Stelle" Sforzato di Valtellina DOCG 2021

2021

Fresco, ricco e corposo



Svinando

La Vigna

Terreno Terreno franco-sabbioso, poco frondo e di scarsa fertilità, sostenuto da muretti a secco

Esposizione Sud

Allevamento Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Lombardia

Uve 100% Nebbiolo (Chiavennasca)

Gradazione 15,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 25 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione I grappoli sono stati depositati in cassette (un solo strato, max. 4 Kg per cassetta) e sono stati fatti appassire in modo naturale nel fruttai, perdendo circa il 30% del loro peso. La fermentazione si è svolta ad una temperatura di 25°-26°.

Sensazioni Lo Sfursat 5 Stelle 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.

Sfursat 5 Stelle, Valtellina DOCG di Nino Negri, nasce nel cuore della Valtellina, precisamente a Chiuro in provincia di Sondrio. Questo territorio è caratterizzato da un paesaggio montano affascinante, con vigneti che si arrampicano sulle ripide pendici delle Alpi Retiche, grazie a storici terrazzamenti, costruiti con muri a secco. Il clima qui è unico, con inverni rigidi ed estati calde, mitigate dalle correnti d'aria fresca provenienti dalle montagne che creano le condizioni ideali per la coltivazione del Nebbiolo, qui chiamato Chiavennasca. Il suolo, poi, ricco di sostanze minerali, conferisce ai vini una complessità e una struttura inimitabili. Dopo la vendemmia, i grappoli di Nebbiolo vengono posti in cassette, ciascuna contenente un solo strato di uva per un massimo di 4 kg. Queste cassette vengono poi trasferite nei fruttai, dove le uve appassiscono naturalmente, perdendo circa il 30% del loro peso. Questo appassimento concentra gli zuccheri e gli aromi nelle uve, conferendo al vino una maggiore intensità e complessità. La fermentazione avviene a temperatura controllata, permettendo di preservare gli aromi fruttati e floreali del Nebbiolo. Dopo la fermentazione, il vino viene affinato per diversi mesi prima di essere imbottigliato e messo in commercio. Alla vista, lo Sfursat 5 Stelle presenta un colore rubino di buona intensità con riflessi violacei. Al naso, si apre con sentori di violetta, frutta matura a bacca rossa, prugna e spezie dolci appena accennate. In bocca è fresco, ricco e corposo, con una struttura robusta e un finale persistente e sapido. Vino che può essere apprezzato subito, la sua struttura e la complessità gli conferiscono un'ottima capacità di invecchiamento. Può essere conservato per diversi anni, durante i quali svilupperà ulteriori sfumature e maggiore armonia. Perfetto per accompagnare piatti ricchi e saporiti, si abbina magnificamente con brasati e arrostiti. Ideale anche con preparazioni al tartufo o il formaggio Bitto ben stagionato.

In Valtellina Nino Negri rappresenta una delle più importanti, e belle, realtà enologiche. La cantina nasce alla fine dell'Ottocento ma dal 1986 fa parte del prestigioso Gruppo Italiano Vini. Come tante belle aziende italiane, l'impegno della Nino Negri in questi ultimi anni si sta spostando soprattutto sulla sostenibilità ambientale. Trenta ettari vitati in totale, disposti per lo più su ripidi terrazzamenti che dal fondo valle salgono sulle ripide pareti delle alpi che incorniciano la Valtellina. Qui la viticoltura è eroica e faticosa. Ogni operazione, ogni trattamento va fatto a mano, senza l'aiuto di macchinari. Ma i risultati spesso ripagano di tanta fatica. I vini valtellinesi, di cui Nino Negri è uno dei più fulgidi rappresentanti, sono tra i più amati dagli esperti di tutto il mondo. Dallo Sforzato al Valtellina Superiore, sono tutti vini da provare senza tralasciarne nessuno.

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