



ACQUISTATO IL .....

"Sfursat 5 Stelle" Sforzato di Valtellina DOCG 2021

2021

Fresco, ricco e corposo



Svinando

## La Vigna

<b>Terreno</b>	Terreno franco-sabbioso, poco frondo e di scarsa fertilità, sostenuto da muretti a secco	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 arrosti. Ideale anche con preparazioni al tartufo o il formaggio Bitto ben stagionato.
<b>Esposizione</b>	Sud	
<b>Allevamento</b>	Guyot	
<b>Densità imp.</b>		
<b>Il Vino</b>		
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo	
<b>Provenienza</b>	Lombardia	
<b>Uve</b>	100% Nebbiolo (Chiavennasca)	
<b>Gradazione</b>	15,5% vol	
<b>Temp. Servizio</b>	18 gradi	
<b>Quando Berlo</b>	entro 25 anni	
<b>Abbinamento</b>	Menù di carne	
<b>Vinificazione</b>	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. La fermentazione si è svolta ad una temperatura di 25°-26°.	
<b>Sensazioni</b>	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.	

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