



SFORZATO DI VALTELLINA SESTERZIO

DENOMINAZIONE: Sforzato di Valtellina DOCG

TIPOLOGIA: rosso.

Vino ottenuto da un'accurata selezione delle migliori uve Nebbiolo a grappolo spargolo dai vigneti più alti. La pigiatura avviene dopo un lungo periodo di appassimento con ventilazione naturale.

UVAGGIO: nebbiolo in purezza.

VINIFICAZIONE: vinificazione tradizionale a capello sommerso con macerazione delle bucce a temperatura controllata.

INVECCHIAMENTO: maturazione minima di dodici mesi in barriques di rovere e successivo affinamento in bottiglia.

CONTENUTO ALCOLICO: 15,5% vol.

TEMPERATURA: 18°C - 19°C

ABBINAMENTI: è compagno ideale di grandi piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati.

