



ALBAREDA MAMETE PREVOSTINI

Lo Sforzàt, o Sforzato della Valtellina, deve il nome ad una pratica antichissima che prevede l'appassimento delle uve dopo la vendemmia. Sempre secco, nasce nella zona di produzione più vocata della valle e dalla selezione delle uve migliori. Grazie a questo particolare procedimento che molto deve alla zona di origine, all'andamento climatico, alla qualità dell'uva si può affermare si tratti dell'espressione più vera di un intero territorio, la Valtellina. La raccolta delle uve avviene rigorosamente a mano, in cassetta, ed il successivo appassimento in fruttai si protrae fino alla fine di gennaio. La pigiatura e la fermentazione avvengono in vasche di acciaio inox con circa venti giorni di macerazione del mosto sulle bucce. Una volta terminata lo Sforzato della Valtellina DOCG "Albareda" di Mamete Prevostini matura per diciotto mesi in fusti di rovere ed un affinamento di dieci mesi in bottiglia

