

SFORZATO 2019



Nome:	SFORZATO DI VALTELLINA DOCG 2019
Vitigno:	Nebbiolo
Annata:	2019
Gradazione:	15,5 vol%
Maturazione:	69 giorni di appassimento e 33 mesi in tonneaux nuova
Lotto:	L230324 imbottigliato il 27/04/23
Colore:	Rosso rubino
Profumi:	Confettura di ciliegia, prugna matura e decise note speziate con accenni di vaniglia, tabacco e caffè.
Gusto:	Imponente, corposo e di lunga persistenza
Produzione:	2622 bottiglie da 0.75l, 12 magnum da 1.5l, 3 jeroboam da 5l
Servizio:	Calice Ballon, temperatura di 18 °C
Abbinamento:	Vino da meditazione, consigliabile al termine del pasto oppure durante la serata con carni elaborate, selvaggina o formaggi stagionati e dolci a base cioccolato.
Descrizione:	Vino da meditazione, dal color rosso rubino intenso e profondo. Nato dall'appassimento di uve nebbiolo in purezza per 69 giorni. Maturato in nuove tonneaux di rovere per 33 mesi. Carattere imponente, regala esplosioni di profumi e piacevoli sensazioni di frutta matura con armoniche note speziate. Passione, forza e amore per la mia terra; contemplazione del calore di Valtellina: È poesia.