



## Sforzato San Domenico 2017

Nato dalle uve di Nebbiolo, raccolte e lasciate ad appassire in fruttaiolo almeno fino a dicembre, lo Sforzato San Domenico è il nostro rosso dall'alta concentrazione zuccherina e aromatica, simbolo dell'economia vitivinicola valtellinese.

### — MARCHIO

La Gatta

### — TIPOLOGIA

Vino rosso

### — ZONA DI PRODUZIONE

Regione: Lombardia  
Provincia: Sondrio  
Comuni: Tirano e Bianzone

### — UVAGGIO

Nebbiolo

### — DENOMINAZIONE

Sforzato di Valtellina DOCG

### — COMPOSIZIONE TERRENO

Argilla sabbiosa, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazione

### — RESA

500g/m<sup>2</sup>

### — SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Archetto valtellinese

### — VINIFICAZIONE

Appassimento delle uve in fruttaiolo per 60-70 giorni. Macerazione sulle bucce per 15-17 giorni in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 29°C

### — AFFINAMENTO

Ottenuto in grandi e piccole botti di rovere per 18 mesi

### — GRADAZIONE ALCOLICA

15.5% vol

### — ACIDITÀ TOTALE

6,1g/l

### — ZUCCHERO RESIDUO

1,3g/l

### — LONGEVITÀ

12/15 anni

### — NOTE DEGUSTATIVE

Rosso rubino intenso, tendente al granato; profumo ampio, variato, dotato di sentori fruttati e floreali, ma anche di note di cuoio e tabacco, avvolgente e profondo; corposo, asciutto, austero. Vino di forte carattere e di grande struttura

### — COLORE

Rosso rubino intenso con propensione al granato

### — ABBINAMENTI

Compagno ideale di carni rosse, selvaggina e grandi formaggi invecchiati

### — TEMPERATURA DI SERVIZIO

17-18°C

### — FORMATO

50cl, 75cl, 150cl, 300cl

## Premi e riconoscimenti

### — CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON

Medaglia d'Oro 

### — WINE SPECTATOR

92 punti 

### — BIBENDA

Cinque grappoli 

### — LA SÉLECTION

Medaglia d'Oro 

### — MUNDUS VINI

Medaglia d'Oro 

### — VERONELLI

Tre Stelle d'Oro 

### — DECANTER

Medaglia d'Oro 