



## Sforzato San Domenico 2018

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% vol

— **ACIDITÀ TOTALE**

6,13g/l

— **ZUCCHERO RESIDUO**

0,9g/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

— **JAMES SUCKLING** **90**  
90 punti