



## SFORZATO DI VALTELLINA D.O.C.G.

Annata:  
2015

Vitigno:  
nebbiolo 100%

Età media del vigneto:  
35 anni

Zona di produzione:  
Italia – Valtellina  
Castione Andevenno SO  
400/500 m.s.l.m.

Lavorazione vigneto:  
interamente manuale  
nessun diserbo

Raccolta:  
da fine settembre  
in cassetta, monostrato  
appassimento naturale per tre mesi

Vinificazione:  
20 giorni di macerazione a contatto con le  
bucce ad una temperatura di 25° C  
aggiunta di lieviti selezionati  
nessuna microfiltrazione  
aggiunta di anidride solforosa 75mg/lit  
(limite di legge max 150 mg/lit)

Affinamento:  
12 mesi in barrique di rovere francese  
12 mesi in botte di rovere francese  
8 anni in bottiglia

Gradazione alcolica:  
15% vol.

Note gustative:  
colore rosso rubino con bordo granato.  
Incipit elegante, che spazia dalla prugna  
alla viola macerata, profumi terziari, radice  
di liquirizia, spezie, note di sottobosco,  
cioccolatino gianduia, Il palato risulta molto  
complesso ed equilibrato, per nulla stuc-  
chevole grazie ad una bella freschezza di  
fondo che gli conferisce una straordinaria  
bevibilità ed armonia.



Azienda Agricola Walter Menegola

Castione Andevenno (So) Via E. Vanoni Tel. +39 349 6945516 / +39 334 3699971 [www.cantinamenegola.it](http://www.cantinamenegola.it) [info@cantinamenegola.it](mailto:info@cantinamenegola.it)

*Vigna in Vino*