



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 info@cantinamenegola.it

Vigna in Vino