



SFORZATO DI VALTELLINA D.O.C.G. red wine

Annata: 2016

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/lt
(limite di legge max 150 mg/lt)

Affinamento:

12 mesi in barrique di rovere francese

12 mesi in botte di rovere francese

8 anni in bottiglia

Gradazione alcolica: 15.5% vol.

Note gustative:

-Colore: rosso rubino con bordo granato.

-Profumo: elegante e complesso con
prugna, viola macerata, radice di
liquirizia, spezie, note di sottobosco e
cioccolato gianduia.

-Palato: strutturato, equilibrato e
armonico, con freschezza di fondo che
conferisce bevibilità ed eleganza

-Finale: lungo raffinato e complesso



Azienda Agricola Walter Menegola

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