



## SFORZATO DI VALTELLINA

Anno 2012, Rosso DOCG

### Vitigno

Nebbiolo 100%

### Età media vigneto

35 anni

### Gradazione alcolica

15% vol

### Zona di produzione

Italia - Valtellina - 400/500 m s.l.m.

Castione Andevenno (Sondrio)

### Vinificazione

20 giorni di macerazione a contatto con le bucce  
ad una temperatura controllata di 25°C

### Affinamento

12 mesi in barrique

12 mesi in botti di rovere

più 60 mesi in bottiglia

Luminoso rosso rubino trasparente con bordo granato. Incipit elegante, che spazia dalla prugna alla viola macerata, dai funghi essiccati alle radici di liquirizia fino al cioccolatino al gianduia. In bocca dimostra un forte tratto giovane; la freschezza croccante e prorompente affianca un tannino altrettanto evidente seppur garbato. Medaglioni di manzo ai funghi croccanti e formaggi stagionati.