



VIVO

SFORZATO DI VALTELLINA DOCG

wine_info	blend	100% Nebbiolo
	grapes drying time	2½ and a half months
	winemaking	grapes hand picked, hand sorted
	barrel ageing	12 months in 500-liter tonneaux
	shelf-life	20 years
technical_details	bottle size	75 cl
	serving temp.	20-22° C
	alcohol % vol.	~16.5
	dry extract g/l	~32
	total acidity g/l	~4.5
vinyard_info	total sugar g/l	<1
	must-to-fruit ratio %	50
	production btl's	~2000
	vine training system	guyot
	average age of vines	~70
	average altitude m	650
	vine density per Ha	4500
	grape yield kg/Ha	6500
	soil	sandy, silty

Data may vary depending on the vintage.

IT

"Vivo" nasce dall'idea di reinterpretare lo Sforzato di Valtellina, mantenendo tutta la concentrazione e la maturità tipiche di questo grande vino, ma con il frutto come protagonista assoluto. Le uve Nebbiolo, attentamente selezionate e appassite, danno origine a un vino intenso, fragrante e capace di conquistare sin dal primo assaggio.

La vinificazione, basata su una macerazione "per infusione", consente di estrarre colore, aromi e tannini in maniera delicata e graduale, preservando la naturale espressività del frutto concentrato. La fermentazione avviene in tonneaux da 500 litri, favorendo un contatto armonioso con l'ossigeno che sviluppa morbidezza, eleganza e complessità. L'affinamento di un anno in legno completa il quadro senza sovrapporre aromi, lasciando spazio alla purezza della materia prima.

"Vivo" è un vino pronto e piacevole oggi, ma con grande potenziale di evoluzione nel tempo: un'armonia perfetta tra frutto, struttura e finezza.

DE

"Vivo" entsteht aus der Idee, den Sforzato di Valtellina neu zu interpretieren – unter Beibehaltung der ganzen Konzentration und Reife, die diesen großen Wein auszeichnen, jedoch mit dem Fokus auf die Frucht als absoluter Protagonist. Die sorgfältig ausgewählten und getrockneten Nebbiolo-Trauben ergeben einen intensiven, duftigen Wein, der bereits beim ersten Schluck zu begeistern weiß.

Die Vinifikation, die auf einer „Infusions“-Mazeration beruht, ermöglicht eine sanfte und allmähliche Extraktion von Farbe, Aromen und Tanninen, wodurch die natürliche Ausdruckskraft der konzentrierten Frucht bewahrt wird. Die Gärung erfolgt in 500-Liter-Tonneaux und begünstigt einen harmonischen Kontakt mit Sauerstoff, der dem Wein Weichheit, Eleganz und Komplexität verleiht. Ein einjähriger Ausbau im Holz vollendet das Gesamtbild, ohne die Aromen zu überlagern, und lässt der Reinheit der Trauben den Vorrang.

"Vivo" ist bereits heute ein trinkfertiger, angenehmer Wein, besitzt jedoch ein großes Entwicklungspotenzial: eine perfekte Harmonie zwischen Frucht, Struktur und Finesse.

EN

"Vivo" was born from the idea of reinterpreting the Sforzato of Valtellina, preserving all the concentration and maturity typical of this great wine, but with fruit as the absolute protagonist. The carefully selected and dried Nebbiolo grapes give rise to an intense, fragrant wine that captivates from the very first sip.

The winemaking, based on a "per infusion" maceration, allows color, aromas, and tannins to be extracted gently and gradually, preserving the natural expressiveness of the concentrated fruit. The fermentation takes place in 500-liter tonneaux, promoting a harmonious contact with oxygen that enhances softness, elegance, and complexity. Aging for one year in wood completes the picture without overpowering aromas, leaving room for the purity of the raw material.

"Vivo" is a wine that is ready and enjoyable today, yet with great potential to evolve over time: a perfect harmony of fruit, structure, and finesse.