



SFORZATO BLACK EDITION

SFORZATO DI VALTELLINA DOCG

wine_info	blend	100% Nebbiolo	
	grapes drying time	3 months	
	winemaking	grapes hand picked, hand sorted	
	barrel ageing	8 months in used french oak barriques, 24 months in chestnut casks	
	shelf-life	15 years	
	bottle size	150, 75 and 37.5 cl	
technical_details	alcohol % vol.	Data may vary depending on the vintage.	-16.0
	dry extract g/l		-35
	total acidity g/l		-5.7
	total sugar g/l		<1
	must-to-fruit ratio %		50
	production btls		-10000
	vinyard_info		vine training system
average age of vines		~60	
average altitude m		600	
vine density per Ha		4500	
grape yield kg/Ha		7000	
soil	sandy, silty		

IT

Risultato della vinificazione di uve Nebbiolo lungamente appassite in fruttai sino a concentrare contenuto zuccherino ed aromi per effetto della disidratazione naturale, lo Sforzato, citato dalla bibliografia con una certa frequenza a partire dal Settecento, è stato introdotto sul mercato nel 1946 da Pietro Plozza.

Vino di spessore e di avvolgenze non comuni, riflette con grande sensibilità le caratteristiche pedoclimatiche del territorio valtellinese e mette in luce una sontuosa struttura avvolta da ricordi odorosi di prugna, confettura, frutti rossi e pepe verde accompagnati da un significativo corredo acido-tannico. La maturazione in barrique di secondo passaggio ed in botti di castagno autoctono ne esalta corpo e complessità aromatica: caldo e robusto, in bocca ripropone con coerenza frutta e spezie che convergono in un'elegante persistenza finale.

Da provare con assaggi di Bitto stagionato, oppure da bersi a completamento di un grande arrosto o di un filetto pregiato.

DE

Die Nebbiolo-Trauben für den Sforzato werden auf Holzrosten ausgebreitet, bis sich durch natürliches Eintrocknen der Zuckergehalt konzentriert und spezielle Aromastoffe entstehen. Seit Beginn des 18. Jahrhunderts findet der Sforzato in der Literatur Erwähnung, doch erst 1946 wurde er von Pietro Plozza auf den Markt gebracht.

Ein grosser Wein von ungewöhnlicher Dichte. Er verkörpert mit grosser Sensibilität den Charakter der Klima- und Bodenbedingungen des Veltliner Terroirs und offenbart eine wunderbare Struktur, umhüllt von Erinnerungen an Pflaumenduft, Konfitüre, rote Früchte und grünen Pfeffer, begleitet von gut integrierten Tanninen. Der Ausbau in Barriques in zweiter Belegung und in Fässern aus einheimischem Kastanienholz verstärken den Körper und die aromatische Komplexität. Warm und robust, am Gaumen anhaltend fruchtige und würzige Noten, die im Abgang elegant verschmelzen.

Ideal zu reifem Bitto oder als Krönung zu einem herzhaften Braten oder zarten Filet.

EN

Obtained from the vinification of Nebbiolo grapes patiently dried in "fruttai" rooms in order to concentrate the sugars and flavours created by natural dehydration, the Sforzato, mentioned in literature with increasing frequency from the Eighteenth Century, was launched on the market in 1946 by Pietro Plozza.

A wine of uncommon texture and intrigue, it eloquently mirrors Valtellina's pedoclimatic features and highlights a sumptuous body embraced by odorous memories of plum, jam, red fruits and green pepper accompanied by a remarkable acid-tannic range. Warm and vigorous, the fruit and the spices coherently re-emerge on the palate converging into an elegant long finish.

To try with chunks of mature Bitto cheese, or to sip as a complement to a great roast or an exquisite fillet steak.