



Triacca - Sorzato San Domenico

Sforzato San Domenico

Denominazione di origine Sforzato di Valtellina DOCG

Zona di produzione Regione: Lombardia / Provincia: Sondrio /
Comuni: Tirano e BIANZONE

Uvaggio Nebbiolo

Sistema di allevamento Archetto valtellino

Composizione terreno Argilla sabbiosa, poco humus e molto permeabile.

Contenuto alcolico: 15 Vol.%

Acidità totale: 6 g/l

Temperatura di servizio 17-18°C

Conservazione 12-15 anni

Vinificazione Appassimento delle uve in fruttai per 60-70 giorni.

Macerazione sulle bucce per 15-17 giorni in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 29°C.

Affinamento: 18 mesi in botte di rovere, 12 mesi in botte inox.

Note degustative: Rosso rubino intenso, tendente al granato; profumo ampio, variato, dotato di sentori fruttati e floreali, ma anche di note di cuoio e tabacco, avvolgente e profondo; corposo, asciutto, austero. Vino di forte carattere e di grande struttura.

Accostamenti: Carni rosse saporite, selvaggina, grandi formaggi stagionati

Recensioni

«Vino sublime»: questa grande specialità valtellino è la massima espressione dei sapori tipici di Valtellina. Le uve accuratamente scelte vengono raccolte in cassette e stivate ad appassire in fruttai durante tutto il periodo autunnale. Soltanto a metà dicembre, dopo ca. due mesi, le stesse vengono pigiate. Durante questo periodo avviene una sensibile concentrazione degli zuccheri e degli aromi. La fermentazione avviene molto lentamente, sia per le basse temperature di cantina che per l'alta concentrazione zuccherina. Il vino ricavato si presenta molto corposo, ricchissimo di estratti e di antociani, con un'abbondante presenza di tannini morbidi e rotondi. Il bouquet presenta note di mandorle tostate mentre al palato si riscontra il piacevole aroma di uva passa. Lo Sforzato è un prodotto di particolare importanza per l'economia viticola valtellino

