

Salis - Canua Sforzato



Canua Sforzato

Descrizione:

È il vino più singolare e raro della Valtellina. Si ottiene dopo un lungo appassimento di uve Nebbiolo (varietà "Chiavennasca") che vengono lasciate sulle "mantavole" (telai in legno con cannicciato) in solaio sino a fine Gennaio e, in qualche vendemmia, anche sino ai primi di Marzo.

Il freddo asciutto dell'inverno fa perdere all'uva tra il 30 e il 40 per cento di peso, concentrando gli aromi, i sapori, i tannini nobili e gli zuccheri.

È un vino rosso secco, di corpo, di grande stoffa e calore.

Elevato per 18 mesi in tonneaux di rovere, è in grado di raggiungere col tempo livelli di grande eccellenza. Elegante, armonico e affascinante già con 4-5 anni di invecchiamento.

Questo prezioso vino diventa poi superlativo dopo 10-15 anni di bottiglia.

Zona di origine:

Ottenuto da uve "Nebbiolo" (varietà Chiavennasca). Sono raccolte in vigne di vecchio impianto e allevate sotto il diretto controllo della "Conti SertoliSalis" nei comuni da Tresivio a Tirano.

Al momento della raccolta a fine ottobre, i grappoli vengono attentamente controllati e solo quelli perfettamente maturi e sani sono messi "a riposo" sulle mantavole per l'appassimento. A seconda della concentrazione zuccherina e dell'andamento meteorologico invernale l'appassimento in solaio viene prolungato tra la fine di Gennaio e il mese di Marzo dell'anno seguente alla raccolta.

È durante questa lunga conservazione al freddo e all'asciutto, i grappoli perdono molto del loro peso per evaporazione di parte dell'acqua contenuta.

Colore:

rosso rubino intenso, frequentemente con riflessi granato-carico.

Profumo:

etereo per l'elevata alcolicità. Evidenti e marcati sentori di marasca, prugna, note speziate complesse e variegata con sottolineature di confettura di sambuco, cannella e liquirizia.

Gusto:

morbido, avvolgente, grande corpo su una complessità ampia, elegante di grande razza. Si confermano le note fruttate e speziate avvertite al profumo. Vino di grande piacevolezza e lunga durata in bocca.

Alcool:

14,5 - 15% vol.

Indicazioni di servizio

Sempre alla temperatura di 18°C.

Mediamente invecchiato (4-6 anni), si può accompagnare a piatti importanti di carni e selvaggina, ed a formaggi anche stagionati, di latte intero, di pasta dura e molle.

Con maggiore invecchiamento, diventa un grande vino da fine

