



# Nino Negri - Sfursat 5 Stelle

## Sfursat 5 Stelle Docg

Sforzato di Valtellina DOCG

Le uve:  
100% nebbiolo - chiavennasca.

### IL VIGNETO:

le vigne più vocate delle sottozone Inferno e Grumello, e della Fracia, cru di esclusiva proprietà di Casa Negri. Le viti allevate a Guyot modificato ad archetto, (3500 ceppi/ettaro) su terrazze bene esposte a sud a 400-450 metri di altitudine, con terreni sabbio-limosi sciolti e poco profondi, hanno dato una resa di 70 quintali/ettaro. Solo il 25% dei grappoli è stato selezionato per lo Sfursat 5 Stelle docg.

### LA VINIFICAZIONE E L’AFFINAMENTO:

la selezione dei grappoli, iniziata il 20 settembre, si è conclusa il 5 ottobre; le uve sono rimaste ad appassire naturalmente in cassette (contenenti ognuna circa 6 kg. d’uva) . Il 12 dicembre abbiamo iniziato a vinificare le uve tradizionalmente "in rosso" con prolungata macerazione (12 giorni). Il vino nuovo ha completato la fermentazione in barriques francesi nuove di Alliere Nervers dove è rimasto per 16 mesi. Dopo l’assemblaggio è seguito un affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

### IL VINO:

lo Sfursat 5 Stelle DOCG ha colore granato intenso, un profumo fresco che ricorda sentori balsamici (menta, eucalipto). Sfuma poi in profumi di crosta di pane, radice di liquirizia, fieno bsecco, cacao, pepe nero, prugne secche e fichi secchi. Il sapore è concentrato, vigoroso con note vanigliate e tannini evidenti che appagano piacevolmente il gusto.

### DATI ANALITICI:

alcol 15,50 %; acidità totale 6,70 g/l; pH 3,60 ; zuccheri 4,00 g/l; estratto 34,34 g/l.

### Conservazione ottimale:

15 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

### Abbinamenti gastronomici:

carni rosse; selvaggina; formaggi forti.

Temperatura di servizio: 18°C.

