



Nino Negri - Sfursat Doc

Sfursat Doc

LE UVE:

100% chiavennasca, denominazione locale del nebbiolo.

IL VIGNETO:

le vigne più vocate della Valtellina e della Valtellina Superiore (Inferno, Grumello, Fracia) sulle pendici delle Alpi Retiche, lungo la sponda destra dell'Adda. Sono vigneti esposti a sud, ad una altitudine variabile dai 350 ai 500 metri; il sistema di allevamento è il Guyot modificato ad archetto. Il terreno è franco-sabbioso a tessitura sciolta, poco profondo e di scarsa fertilità, sostenuto da muretti a secco.

LA VINIFICAZIONE:

i grappoli, selezionati tra i più sani e maturi solo nelle annate più favorevoli, vengono raccolti a mano e posti in cassette da sei chili ad appassire naturalmente per tre mesi, in modo che i succhi dell'acino si concentrino per disidratazione. L'uva appassita viene pigiata e vinificata tradizionalmente "in rosso" con prolungata macerazione (12 giorni).

LA MATURAZIONE:

dopo una sosta in acciaio, il vino è stato in parte posto per 20 mesi in piccoli fusti da 225 litri e in parte in botti di rovere francese da 20 e 50 hl.

IL VINO:

Colore granato intenso, con tendenza al rosso mattone; profumo etereo, ben pronunciato e complesso, con note speziate dominanti (chiodo di garofano, cannella, pepe) e con sentori di confettura di prugna, uva passa e goudron; sapore secco, caldo, sapido, austero ed armonico, con elegante fondo di nocciola tostata e di liquirizia assai a lungo persistente.

Dati analitici:

alcol 15,00 %; acidità totale 7,00 g/l; pH 3,61; zuccheri 4,00 g/l; estratto 32,00 g/l.

Conservazione ottimale:

6/8 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici:

arrosti di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio:

18°C.

Curiosità:

Lo Sfursat deriva da una selezione delle migliori uve di Valtellina sottoposte ad appassimento naturale. Il vino che ne deriva è particolarmente robusto e alcolico; viene prodotto soltanto nelle annate più favorevoli in quantità limitata.

