



Valtellina Vin da Cà Sfurzat D.O.C.G.

<i>Anbaugebiet:</i>	<i>Valtellina</i>
<i>Traubensorte:</i>	<i>Nebbiolo</i>
<i>Alkoholgehalt:</i>	<i>14.5 % vol.</i>

<i>Lagerfähigkeit:</i>	<i>15 Jahre</i>
<i>Trinktemperatur:</i>	<i>18° C</i>

<i>Zona di coltivazione:</i>	<i>Valtellina</i>
<i>Vitigno:</i>	<i>Nebbiolo</i>
<i>Gradazione alcolica:</i>	<i>14.5 % vol.</i>

<i>Capacità di conservazione:</i>	<i>15 anni</i>
<i>Servire alla temperatura:</i>	<i>18° C</i>

<i>Growing area:</i>	<i>Valtellina</i>
<i>Type of grape:</i>	<i>Nebbiolo</i>
<i>Alcohol content:</i>	<i>14.5 % vol.</i>

<i>Shelf life:</i>	<i>15 years</i>
<i>Drinking temperature:</i>	<i>18° C</i>

Für diesen Wein werden die besten Nebbiolotrauben behutsam gelesen und in kleinen Kisten in den dafür vorgesehenen Dachstock gebracht. Drei Monate lang trocknen die Trauben in diesen gutgelüfteten Räumen auf besonderen Lattengestellen, den sogenannten Graticci. Dabei verlieren sie ein gutes Viertel ihres ursprünglichen Gewichtes. Das konzentrierte Traubengut, der Most, wird dann während fünf Jahren in kleinen und grösseren Eichenfässern ausgebaut. Der Gran Turismo (14.5 Vol.%) ist ein Hochgenuss zu jedem feinen Essen. Seine herausragenden Eigenschaften sind ein schön ausgewogener Barrique-ton, ein korpulenter und würziger Geschmack und ein tiefer, langanhaltender Abgang. Dennoch ein eleganter Wein mit gutem Lagerpotential.

Per questo vino raccogliamo con cura in apposite cassette le migliori uve Nebbiolo lasciate poi appassire per tre mesi su appositi graticci in locali sottotetto ben areati. Durante questo processo l'uva perde un buon quarto del peso originario e il suo succo concentrato, il mosto, viene successivamente vinificato per cinque anni in botti di rovere di diverse dimensioni. Il Gran Turismo (14.5 Vol.%) è una prelibatezza in abbinamento a qualsiasi pasto dal sapore delicato. Contraddistinguono questo vino un armonico tono barrique, un gusto corposo e speziato e una intensa e lunga persistenza al palato. Un vino comunque elegante e ideale per l'invecchiamento.

To make this wine, the finest Nebbiolo grapes are carefully selected and taken to the specially prepared attic in small wooden crates. The grapes are left to dry for three months in these well-ventilated rooms on slatted gratings known as graticci. In the process they lose a good quarter of their original weight. The concentrated grape is then left to mature for five years in oak casks of various sizes.

Gran Turismo (14.5%) makes an excellent accompaniment to any gourmet meal. Its distinctive features are an elegantly balanced typical cask colouring and a full-bodied, spicy taste that lingers on the palate. But this is an elegant wine, which can be laid down for many years.